SEVERIN

Gebrauchsanweisung	Friteuse	D
Instructions for use	Deep Fryer	GB
Mode d'emploi	Friteuse	F
Gebruiksaanwijzing	Friteuse	NL
Instrucciones de uso	Freidora eléctrica	E
Manuale d'uso	Friggitrice	I
Brugsanvisning	Frituregryde	DK
Bruksanvisning	Frityrgryta	S
Käyttöohje	Rasvakeitin	FIN
Instrukcja obsługi	Frytkownica	PL
Οδηγίες χρήσεως	Φριτέζα	GR
Руководство по эксплуатации	Фритюрница	RUS

Liebe Kundin, lieber Kunde,

vielen Dank für Ihr Vertrauen. Wir freuen uns, dass Ihre Wahl auf ein SEVERIN Qualitätsprodukt gefallen ist und gratulieren Ihnen zu dieser Entscheidung.

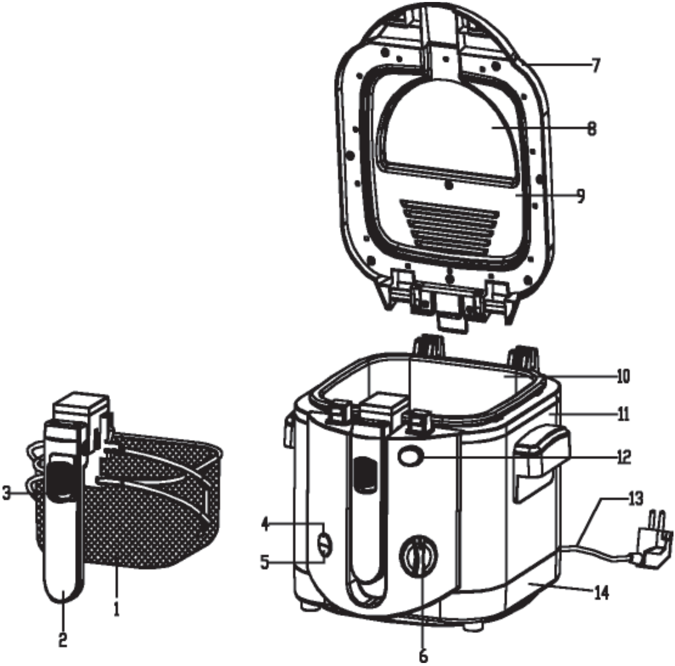
Die Marke SEVERIN steht seit über 115 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät der Marke SEVERIN wurde mit Sorgfalt geprüft und hergestellt.

In den sechs Kategorien Frühstück, Küche, Grillen & Genießen, Haushalt, Beauty & Wellness und Kühlen & Gefrieren bietet SEVERIN mit über 200 verschiedenen Produkten ein umfassendes Sortiment an Elektrokleingeräten an. Wir haben für jeden Anlass genau das richtige Produkt für Sie.

Besuchen Sie uns auch im Internet unter www.severin.de oder www.severin.com.

Viel Spaß mit Ihrem neuen Gerät.

Ihre
Geschäftsleitung und Mitarbeiter
der SEVERIN Elektrogeräte GmbH


7
8
9
10
11
12
13
3
4
5
1
2
6
14

D

Friteuse

Liebe Kundin, lieber Kunde,
bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durch und bewahren Sie diese für den weiteren Gebrauch auf. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

Anschluss
Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen.
Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen.
Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

Aufbau
1. Frittierkorb
2. Korbgriff
3. Verriegelungstaste Korbgriff
4. grüne Temperaturkontrolllampe
5. rote Betriebskontrolllampe
6. Temperaturregler
7. Deckel (abnehmbar)
8. Sichtfenster
9. Filterfach mit Fettfilter und Dampfaustrittsöffnungen
10. Min/Max-Markierung 1,7 – 2,0 l
11. Tragegriff
12. Deckelöffnungstaste
13. Netzanschlussleitung
14. Gehäuse

Sicherheitshinweise
- **Fritteuse nie ohne Öl/Fett aufheizen!**
- Lassen Sie das Gerät während dem Betrieb niemals unbeaufsichtigt.
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät incl. eventueller Zubehörteile auf Mängel überprüfen, welche die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. Auch in diesem Fall das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Überprüfen Sie die Anschlussleitung regelmäßig auf Beschädigungen. Im Falle einer Beschädigung darf das Gerät nicht benutzt werden.
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Stellen Sie das Gerät frei auf eine ebene, temperaturbeständige, spritzunempfindliche Unterlage und nicht unter Hängeschränke, direkt an eine Wand oder in eine Ecke.
- Entfernen Sie leicht entflammbare Gegenstände aus der Nähe des Gerätes.
- Gerät nicht im Freien betreiben.
- Häufig gebrauchtes Öl/Fett kann sich bei Überhitzung entzünden. In diesem Fall den Netzstecker ziehen und die Friteuse mit dem Deckel verschließen, um die Flammen zu ersticken.
  Schütten Sie niemals Wasser in heißes oder brennendes Fett!
- Nie eine heiße Friteuse tragen (Stolpergefahr!). Siedendes Öl/Fett kann schwere Verbrennungen verursachen.
- **Achtung!** Einige Geräteteile werden sehr heiß und aus dem Deckel kann heißer Dampf austreten, Verbrennungsgefahr!
- Nicht in das heiße Öl/Fett greifen.
- Nicht mit Kunststoffbestecken ins Öl/Fett greifen. Heißes Öl/Fett nicht in Kunststoffbehälter umfüllen.
- Achten Sie darauf, dass weder das Gehäuse noch die Anschlussleitung einer heißen

Kochplatte oder offenen Flammen zu nahe kommt. Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen und von heißen Geräteteilen fernhalten.

- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen; fassen Sie den Netzstecker an.
- **Nach jedem Gebrauch das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen, ebenso bei**
  - **Störungen während des Betriebes,**
  - **jeder Reinigung.**
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Wird das Gerät falsch bedient oder zweckentfremdet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
  - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
  - in landwirtschaftlichen Betrieben
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Unterkünften
  - in Frühstückspensionen
- Reparaturen an Elektrogeräten müssen von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitsbestimmungen zu beachten sind und um Gefährdungen zu vermeiden. Dies gilt auch für den Austausch der Anschlussleitung. Schicken Sie daher im Reparaturfall das Gerät zu unserem Kundendienst. Die Anschrift finden Sie im Anhang der Anweisung.

Überhitzungsschutz

Der Überhitzungsschutz schaltet den Heizkörper bei einer unzureichenden Fettmenge ab. In diesem Fall ist das Gerät defekt und kann nicht mehr in Betrieb genommen werden.

Bedienelemente

Deckel

Der geschlossene Deckel wird durch Druck auf die Deckelöffnungstaste entriegelt. Der Deckel öffnet durch Federkraft. Zum Schließen den Deckel herunterdrücken, bis dieser einrastet.

Der aufgeklappte Deckel kann in senkrechter Stellung nach oben zur Reinigung entnommen werden.

Sichtfenster

Durch das Sichtfenster im Deckel kann der Frittiervorgang überwacht werden. Damit das Glas durch Kondenswasser nicht beschlägt, können Sie etwas Fett von innen auf das Sichtfenster streichen.

Frittierbehälter

Füllstand:

Der Öl-/Fettstand muss vor dem Aufheizen innerhalb der **Min**- und **Max**-Markierung liegen. Die Markierungen befinden sich im Frittierbehälter.

Die Füllmenge des Frittierbehälters beträgt ca. 2 Liter.

Entnehmen Sie den Frittierkorb, bevor Sie die erforderliche Fettmenge einfüllen.

Hinweis: Die Differenz zwischen der **Min**- und **Max**-Markierung beträgt ca. 300 ml.

Öl-/Fettsorte:

Verwenden Sie nur hochhitzebeständiges reines Pflanzenöl/-fett. Es muss sich auf etwa 220° C erhitzen lassen können und sollte geschmacksneutral sein.

Niemals verschiedene Öle/Fette miteinander mischen.

Frittierkorb

Der Korb dient zur Aufnahme des Frittiergutes.

Der eingesetzte Korb kann bei geschlossenem Deckel mit dem außenliegenden Korbgriff in das heiße Fett abgesenkt werden. Zum Absenken die Taste im Korbgriff nach vorn ziehen und den Griff nach unten klappen.

Zum Anheben des Frittierkorbes aus dem Fett, den Korbgriff hochklappen bis er in der waagerechten Lage einrastet.

Aufnahmefähigkeit
Die Friteuse kann max. 300g Pommes frites aufnehmen. Beachten Sie hierzu die *Tipps zum Frittieren*.

Kontrollleuchten
Die rote Betriebskontrollleuchte leuchtet, solange der Netzstecker in einer Steckdose steckt.
Die grüne Kontrollleuchte leuchtet, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
Sinkt die Frittiertemperatur ab, schaltet sich die Heizung wieder ein und die grüne Kontrollleuchte erlischt.

Temperaturregler
Mit dem Temperaturregler kann die gewünschte Temperatur eingestellt werden.

Vor dem ersten Gebrauch
Reinigen Sie das Gerät wie folgt, wenn der Netzstecker noch nicht in der Steckdose steckt:
Den Frittierbehälter und die Deckelinnenseite mit einem feuchten Tuch auswischen. Den herausgenommenen Frittierkorb mit heißem Wasser abwaschen. Alle Teile sorgfältig abtrocknen, damit sich kein Wasser mit dem Öl/Fett vermischt. Anschließend ca. 2 Liter Öl-/Pflanzenfett einfüllen.

Bedienung
- Überprüfen Sie, ob der Öl-/Fettstand zwischen der Min- und Max-Markierung liegt.
- Setzen Sie ggf. den Frittierkorb ein und schließen Sie den Deckel.
- Netzstecker einstecken. Die rote Betriebskontrollleuchte leuchtet.
- Gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler einstellen.
- Friteuse vorheizen. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet die grüne Kontrollleuchte.
- Deckel öffnen.
- Frittierkorb entnehmen und Frittiergut in den Frittierkorb füllen.
- Frittierkorb in den Frittierbehälter setzen.
- Anschließend den Deckel schließen und den Frittierkorb absenken.
- Sobald das Frittiergut gar ist, den Deckel öffnen und den Korb anheben. Das Fett abtropfen lassen.
- Nach dem Frittieren den Temperaturregler zurückdrehen und den Netzstecker ziehen. Die rote Betriebskontrollleuchte erlischt.

Tipps zum Frittieren
Speisen, die schwimmend im Öl/Fett gebacken werden, sind besonders schmackhaft und bekömmlich.
Die Poren des Frittiergutes werden durch die hohe Temperatur sofort versiegelt, es dringt kein Fett ein und kein Saft tritt aus.
Lebenswichtige Eiweißstoffe, Vitamine und Mineralien usw. bleiben erhalten.

Folgendes sollten Sie beachten:
1. Häufig gebrauchtes Öl/Fett lässt sich auch durch Zugabe von neuem Öl/Fett nicht verbessern. Das neue Öl/Fett wäre in kurzer Zeit ebenfalls verdorben.
2. **Das Frittiergut muss sorgfältig abgetrocknet sein, damit das Fett nicht überschäumt. Insbesondere tiefgefrorenes Frittiergut sollte vorher aufgetaut werden. Feuchtigkeit verkürzt die Lebensdauer des Öles/Fettes.**
3. Entscheidend für ein optimales Frittierergebnis ist die richtige Temperatur. Ist das Öl/Fett nicht heiß genug, nimmt das Frittiergut zu viel Öl/Fett auf. Deshalb das Frittiergut erst nach dem Aufheizen eingeben. Ist das Öl/Fett zu heiß, bildet sich schnell eine Kruste, doch innen bleibt das Frittiergut noch roh.
4. **Tiefgefrorenes oder stark gekühltes Frittiergut erst ein- bis zweimal kurz in das heiße Öl/Fett tauchen.**

5. Nicht zuviel auf einmal frittieren. Das Frittiergut muss im Öl/Fett schwimmen können und sollte möglichst nicht aneinander stoßen.
6. Wenn Sie paniertes Frittiergut verwenden, die Panierung gut andrücken bzw. überschüssiges Mehl abklopfen.
7. Häufig gebrauchtes Frittierfett erkennt man daran, dass es dunkel oder dickflüssig ist, unangenehm riecht oder schäumt.
8. Häufig gebrauchtes und verschmutztes Öl/Fett kann sich leicht selbst entzünden, daher das Öl/Fett nach ca. 3-4maliger Benutzung wechseln. Die Gebrauchsdauer hängt jedoch im Wesentlichen davon ab, was und wie viel frittiert wird.
9. Das Öl/Fett ist länger verwendbar, wenn es nach dem Gebrauch gefiltert wird.
10. Das Öl/Fett kann in der verschlossenen Friteuse an einem kühlen Ort aufbewahrt werden.

Ernährungsbewusstes Frittieren

Wir empfehlen für ernährungsbewusstes Frittieren den Temperaturregler beim Frittieren von stärkehaltigem Frittiergut nicht höher als 175° C einzustellen. Die reduzierte Frittiertemperatur mit gleichzeitig reduzierter Frittiermenge verringert die Bildung von gesundheitsschädlichen Stoffen auf ein Minimum.

Reinigung

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und die Friteuse abkühlen lassen.
- Die Friteuse außen, sowie die Anschlussleitung, aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandeln oder gar darin eintauchen!
- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- – Der aufgeklappte Deckel kann in senkrechter Stellung zur Reinigung nach oben entnommen werden.
- – Im Deckel befindet sich ein Fettfilter. Nach einigen Frittiervorgängen sollte der Filter ausgetauscht werden. Entriegeln Sie den Filterfachdeckel und entnehmen Sie den Fettfilter. Reinigen Sie den Deckel mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel. Den Deckel gut abtrocknen. **Einen neuen Fettfilter können Sie beim Severin-Service bestellen**. Legen Sie den neuen Fettfilter ein und setzen Sie den Filterfachdeckel ein.
- Zum Entleeren das abkühlte Öl bzw. das gerade noch flüssige Fett mit einer Suppenkelle herauslöffeln oder vorsichtig in ein hitzebeständiges Gefäß schütten. Zum Filtern können Sie das Öl/Fett durch ein saugfähiges Papier gießen, das in einen temperaturbeständigen Trichter oder in den Frittierkorb gelegt wurde.
- Öl/Fett zur Entsorgung nicht in den Ausguss gießen, sondern kalt in den Hausmüll geben.
- Den Frittierbehälter innen erst mit einem Papier-Küchentuch, anschließend mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel auswischen. Abschließend den Frittierbehälter mit einem trockenen Tuch sorgfältig abtrocknen.
- – Den Frittierkorb und den Deckel mit heißem Spülwasser reinigen und gründlich abtrocknen.
- – Das Gehäuse außen mit einem feuchten Tuch abwischen.

Ersatzteile und Zubehör

Falls Sie Ersatzteile oder Zubehör zu Ihrem Gerät benötigen, können Sie diese auch bequem über unseren Internet-Bestellshop bestellen. Sie finden unseren Bestellshop auf unserer Homepage http://www.severin.de unter dem Unterpunkt „*Ersatzteilshop*“.

Entsorgung



Unbrauchbar gewordene Geräte sind in den dafür vorgesehenen öffentlichen Entsorgungsstellen zu entsorgen.

Garantie

Severin gewährt Ihnen eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von uns autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, senden Sie bitte das Gerät ohne Zubehörteile, gut verpackt, mit Fehlererklärung und Kaufbeleg versehen, direkt an den Severin-Service. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien bleiben unberührt.

Deep Fryer

Dear Customer
Before using the appliance, please read the following instructions carefully and keep this manual for future reference. The appliance must only be used by persons familiar with these instructions.

Connection to the mains supply
The appliance should only be connected to an earthed socket installed in accordance with the regulations.
Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label.
This product complies with all binding CE labelling directives.

Familiarisation
1. Frying basket
2. Basket handle
3. Basket handle locking button
4. Temperature indicator lamp (green)
5. Main indicator lamp (red)
6. Temperature control
7. Lid (removable)
8. Inspection window
9. Filter compartment with grease filter and steam vents
10. Min/Max marks 1.7–2.0 L
11. Lifting handle
12. Lid release button
13. Power cord with plug
14. Housing

Important safety instructions
- **Do not let the deep fryer heat up without oil/fat.**
- Do not leave the appliance unattended while in use.
- Before the appliance is used, the main body as well as any attachments fitted should be checked thoroughly for any defects. If the appliance, for instance, has been dropped onto a hard surface, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on its operational safety.
- The power cord should be regularly examined for any signs of damage. In the event of such damage being found, the appliance must no longer be used.
- This appliance is not intended for use by any persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children – these are a potential source of danger, e.g. of suffocation.
- Always place the unit on a level, heat-resistant work surface impervious to splashes and stains and with sufficient surrounding space. Do not place it underneath any wall-cupboards or hanging objects, nor directly by a wall or in a corner.
- Ensure that no inflammable materials are stored near the appliance.
- **Caution:** do not operate the appliance outdoors.
- Oil/fat that has been used many times before may ignite when overheated. If this occurs, remove the plug from the wall socket and place the lid on the appliance in order to smother the flames.
  Never pour water onto hot or burning oil or fat.
- Never move or carry the appliance when it is hot, i.e. during or immediately after use (because of the danger of tripping). **Exercise extreme caution**: hot oil or fat can cause severe burns.
- **Caution:** some parts of the appliance become hot during operation, and dangerously hot vapour may be emitted from the lid.
- Do not touch hot oil/fat with your fingers.

- Do not insert any plastic cutlery into hot oil or fat. Do not pour hot oil/fat into plastic containers.
- Do not allow the appliance or its power cord to touch hot surfaces or to come into contact with any heat sources. Do not allow the power cord to hang free; the cord must be kept well away from hot parts of the appliance.
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- **Always switch off and remove the plug from the wall socket after use, and also**
  - **in case of any malfunction,**
  - **during cleaning.**
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as in
  - staff kitchens, offices and other commercial environments,
  - agricultural areas,
  - hotels, motels etc. and similar establishments,
  - bed-and-breakfast guest houses.
- In order to comply with safety regulations and to avoid hazards, repairs of electrical appliances must be carried out by qualified personnel, including the replacement of the power cord. If repairs are needed, please send the appliance to one of our customer service departments. The address can be found in the appendix to this manual.

Thermal safety cut-out

Should the oil level fall below the required minimum level, the thermal safety cut-out automatically switches off the heating element. Once the safety cut-out has been activated, the appliance is defective and can no longer be used.

Operating features

Lid

The lid is opened by pressing the lid release button. The lid is spring-loaded and lifts up automatically once the button is pressed. To close the lid, press it down until it locks into place.

When the open lid is in a vertical position, it may be removed for cleaning by pulling it gently upwards.

Inspection window

The inspection window is helpful when monitoring the frying process. To prevent condensation from water vapour, a little oil should be applied to the inside of the window.

Frying container

Fill level:

Before the pre-heating phase is started, the oil/fat level must be between the **minimum** and **maximum** marks, which can be found inside the container.

The maximum capacity of the container is approx. 2 litres.

Before filling the container with the required quantity of oil, the frying basket should be removed.

Note: The difference between the **minimum** and **maximum** marks is around 300 ml.

Types of oil or fat to be used:

We recommend the use of vegetable oil or fat specifically intended for deep-frying which may be safely heated to a temperature of 220º C and has a neutral taste.

Do not mix different kinds of oil or fat.

Frying basket

The basket is designed to hold the food to be fried.

With the lid closed, the basket can be lowered into the hot oil from the outside by its handle. To lower the basket, pull the locking button in the basket handle forward and move the handle down.

To raise the basket clear of the oil, move the handle upwards until it locks in a horizontal position.

Capacity
We recommend a limit of 300g of chips for deep frying. Please refer to *Useful hints for deep-frying*.

Indicator lights
The red main indicator light remains lit as long as the appliance is connected to the mains.
The green light comes on once the pre-set temperature level has been reached.
As soon as the temperature falls below a certain level, heating will resume and the green indicator light will go out.

Temperature control
The temperature control knob sets the temperature to the desired level.

Before using for the first time
Before the appliance is connected to the mains, it should be cleaned as follows:
The frying container and the inside of the lid should be wiped with a damp cloth. Remove the frying basket and wash it thoroughly in hot water. To prevent any water from mixing with the oil or fat, all parts must be thoroughly dried.
Fill the container with approx 2 litres of vegetable oil/fat.

Operation
- Ensure that the oil/fat level is between the **min.** and **max.** level marks.
- Place the basket in the frying container and close the lid.
- Insert the plug into a suitable wall socket. The red indicator light comes on.
- Use the temperature control knob to select the desired level.
- Allow the deep fryer to pre-heat. The green indicator light comes on once the pre-set temperature has been reached.
- Open the lid.
- Lift out the frying basket and place the food to be fried into the basket.
- Replace the basket in the frying container.
- Close the lid and lower the basket.
- Once the food has been fried, open the lid and lift up the basket to allow the oil to drain off.
- After frying is complete, turn the temperature control knob back and remove the plug from the wall socket. The red indicator light goes out.

Useful facts about deep-frying
Food cooked in oil/fat is especially tasty and nourishing.
When the food is put into the hot oil, its pores are immediately sealed as a result of the high temperature, thereby preventing fat from entering the food or its juices from escaping.
In this way, essential proteins, vitamins and minerals are preserved.

Please observe the following:
1. The quality of over-used oil/fat cannot be improved by mixing it with fresh oil/fat. The fresh oil/fat would also be spoilt after a short while.
2. **To prevent the oil from frothing up, make sure that the food is quite dry. Take special care to defrost deep-frozen food thoroughly before frying. Moisture reduces the life-span of frying oil/fat.**
3. For good results, the right temperature setting is a decisive factor when deep-frying food. If the oil/fat is not sufficiently hot, the food may take in too much oil/fat. It is therefore best to insert the food basket only once the pre-heating period is complete. If the oil/fat is too hot, on the other hand, an outer crust will be built up while the inner part of the food remains uncooked
4. **Deep-frozen or chilled food should be briefly inserted into the hot oil/fat once or twice before the actual cooking process begins.**
5. Do not fry too much food at once.

Each item should be able to float freely without touching any other.

6. When cooking battered food, make sure that the batter is firmly attached to the food and any excess flour is removed.
7. Over-used frying oil is easily recognisable as it is of a darker colour and more viscous, giving off an unpleasant smell or tending to foam.
8. Over-used frying oil/fat or oil containing a residue of particles from earlier use is more inflammable and tends to ignite easily. It is therefore best to change the oil/fat after 3 or 4 cycles of use. However, its life-span depends mainly on the kind and quantity of food fried.
9. The life span can be extended if the oil/ fat is filtered after each cycle of use.
10. The oil/fat may be stored inside the deep fryer if the unit is kept closed and put in a cool place.

Nutrition-conscious deep-frying

For nutritious, healthy deep-frying we recommend to use a temperature setting of no higher than 175°C when deep-frying amylaceous food, i.e. food with a higher-than-average starch content. With the reduced frying temperature, and with an equally reduced amount of food in the frying basket, the build-up of substances detrimental to health is limited to a minimum.

General care and cleaning

- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has completely cooled down.
- **Caution:** to avoid the risk of electric shock, do not clean the outside of the fryer or its power cord with any liquids and do not immerse either of them in water.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
- – When the open lid is in a vertical position, it may be removed for cleaning by pulling it gently upwards.
- – The lid contains a grease filter which must be replaced after several frying cycles. Release the filter cover and take out the old filter. Clean the lid using a damp cloth and a little detergent. Wipe thoroughly dry afterwards. Insert a new fat filter and replace the filter cover. **Replacement filters can be ordered through the Severin Service Centre**.
- To remove the oil from the frying container, wait until it has cooled down sufficiently but is still liquid and remove the oil/fat with a soup ladle. Once the temperature has dropped sufficiently, you may also pour out the oil/fat into a heat-resistant container. The oil/fat can be filtered by pouring it through absorbent paper inserted into a heat-resistant funnel or into the frying basket itself.
- Do not pour frying oil/fat down the kitchen sink. Once cold, it may be disposed of together with your household refuse.
- The inside of the frying container can be cleaned by wiping it first with household tissue paper and then with a damp, lint-free cloth, using a mild household detergent. Wipe the container thoroughly dry afterwards with a dry cloth.
- – The frying basket and the lid should be cleaned with hot soapy water. Wipe thoroughly dry afterwards.
- – The exterior of the housing may be cleaned with a damp, lint-free cloth.

Disposal

Do not dispose of old or defective appliances in domestic garbage; this should only be done through public collection points.

Guarantee

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service

centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. This guarantee does not affect your statutory rights, nor any legal rights you may have as a consumer under applicable national legislation governing the purchase of goods. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

(F)

Friteuse

Chère cliente, Cher client,
Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire soigneusement les instructions suivantes et conserver ce manuel pour future référence. L'appareil doit être utilisé exclusivement par des personnes familiarisées avec les présentes instructions.

Branchement au secteur
Cet appareil doit être branché sur une prise de terre installée selon les normes en vigueur.
S'assurer que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la fiche signalétique de l'appareil.
Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage "CE".

Familiarisez-vous avec votre appareil
1. Panier à friture
2. Poignée du panier
3. Touche de déverrouillage sur la poignée du panier
4. Témoin lumineux de température (vert)
5. Témoin lumineux principal (rouge)
6. Bouton de réglage de la température
7. Couvercle (amovible)
8. Hublot de contrôle
9. Compartiment à filtre avec filtre à graisse et sorties de vapeur
10. Repères min/max 1,7–2,0 L
11. Poignée de transport
12. Touche d'ouverture du couvercle
13. Cordon d'alimentation avec fiche
14. Boîtier

Consignes de sécurité importantes
- **Ne pas faire chauffer la friteuse sans l'avoir rempli d'huile/matière grasse.**
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Ne jamais faire fonctionner l'appareil si celui-ci est tombé par terre, car il pourrait être endommagé sans que ces dommages soient visibles extérieurement.
- Examinez régulièrement le cordon pour vous assurer de son parfait état. N'utilisez pas l'appareil si le cordon est endommagé.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par une personne (y compris un enfant) souffrant d'une déficience physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si cette personne a été formée à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de sa sécurité, ou est surveillée par celle-ci.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **Attention :** Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- Il faut toujours placer l'appareil sur une surface stable et plane, résistante à la chaleur, aux taches et aux éclaboussures avec suffisamment d'espace autour. Ne mettez pas l'appareil sous des placards muraux ou des objets suspendus, ni directement à côté d'un mur ou dans un coin.
- Assurez-vous qu'aucun matériau inflammable ne se trouve à proximité de l'appareil.
- **Attention :** n'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- L'huile/matière grasse trop usée risque de s'enflammer quand elle est surchauffée. Si ceci se produit, enlevez la fiche de la prise murale et mettez le couvercle sur l'appareil afin d'étouffer les flammes.
  Ne versez jamais d'eau sur de l'huile/matière grasse chaude ou en flammes.
- Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il est chaud, c.-à-d. en cours d'utilisation ou juste après utilisation. Soyez extrêmement prudent: l'huile/matière grasse chaude peut occasionner de graves brûlures.
- **Attention :** certains éléments de

l'appareil ont tendance à chauffer pendant le fonctionnement et une vapeur dangereusement brûlante risque de s'échapper du couvercle

- Ne touchez pas l'huile/matière grasse chaude avec les doigts.
- Ne mettez pas d'ustensiles en plastique dans l'huile/matière grasse chaude. Ne versez pas d'huile chaude/matière grasse dans des récipients en plastique.
- Ne permettez jamais que l'appareil ou le cordon d'alimentation touche une surface chaude ou entre en contact avec une source de chaleur. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre librement ; le cordon devra toujours être tenu à l'abri des surfaces brûlantes de l'appareil.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche.
- **Eteignez toujours l'appareil et débranchez la fiche de la prise de courant après l'emploi,**
  - **en cas de fonctionnement défectueux,**
  - **avant de nettoyer l'appareil.**
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmateur externe ou une télécommande indépendante.
- Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique ou similaire, telle que dans des
  - cuisines d'employés, bureaux et autres locaux commerciaux,
  - zones agricoles,
  - hôtels, motels et établissements similaires
  - maisons d'hôtes.
- Afin de se conformer aux normes de sécurité en vigueur et d'éviter tout risque, la réparation d'appareils électriques, y compris le remplacement d'un cordon d'alimentation, doit être effectuée par un agent qualifié. En cas de panne, envoyez votre appareil à un de nos centres de service après-vente agréés dont vous trouverez la liste en annexe de ce mode d'emploi.

Sécurité thermique

Lorsque le niveau d'huile devient inférieur au niveau minimum requis, le dispositif de sécurité thermique éteint automatiquement l'élément chauffant. Une fois que le dispositif de sécurité thermique s'est déclenché, l'appareil n'est plus opérationnel et ne peut plus être utilisé.

Pièces fonctionnelles

Le couvercle

Le couvercle s'ouvre en appuyant sur la touche de déverrouillage. Le couvercle est équipé d'un ressort et se soulève automatiquement lorsqu'on appuie sur la touche. Pour fermer le couvercle, appuyez dessus jusqu'à ce qu'il se verrouille.

Lorsque le couvercle est ouvert, en position verticale, il peut alors s'enlever en tirant vers le haut afin de permettre un nettoyage plus facile.

Hublot

Le hublot est utile pour contrôler la cuisson. Pour empêcher toute condensation de vapeur d'eau, étalez un peu d'huile sur la paroi interne du hublot.

Cuve

Niveau de remplissage :

Avant le commencement de la phase de préchauffage, le niveau d'huile/matière grasse doit se situer entre les repères **minimum** et **maximum**, indiqués à l'intérieur de la cuve.

La cuve peut contenir environ 2 litres au maximum.

Retirez le panier avant de verser l'huile dans la cuve.

Remarque: La différence entre les repères **minimum** et **maximum** est d'environ 300 ml.

Types d'huile/ matière grasse à utiliser:

Nous recommandons l'utilisation d'huile

végétale ou de matière grasse uniquement destinée à la friture et qui peut être chauffée à une température de 220º C et conserve un goût neutre.
Ne mélangez pas différentes sortes d'huiles/matières grasses.

Panier
Le panier est conçu pour contenir les aliments à frire.
Lorsque le couvercle est fermé, le panier est immergé dans l'huile chaude à l'aide de sa poignée située à l'extérieur de l'appareil. Pour baisser le panier, poussez le bouton de déverrouillage sur la poignée du panier vers l'avant et baissez la poignée.
Pour remonter le panier et le sortir de l'huile, déplacez la poignée vers le haut jusqu'à ce qu'elle se bloque en position horizontale.

Capacité
Nous recommandons un maximum de 300g de frites pour chaque friture. Reportez-vous aux *Conseils utiles pour la friture*.

Témoins lumineux
Le témoin lumineux principal rouge reste allumé tant que l'appareil reste branché à une alimentation électrique.
Le témoin lumineux vert s'allume lorsque la température préprogrammée est atteinte.
Dès que la température descend sous un certain niveau, l'appareil se remet à chauffer et le témoin lumineux vert s'éteint.

Sélecteur de température
La température désirée peut être réglée au moyen du sélecteur de température.

Avant la première utilisation
Avant de brancher l'appareil sur une alimentation électrique, veuillez le nettoyer de la façon suivante :
La cuve à friture et l'intérieur du couvercle peuvent être essuyés avec un chiffon humide. Retirez le panier à friture et passez-le soigneusement sous l'eau chaude. Pour éviter que de l'eau ne se mélange à la graisse, toutes les parties de l'appareil doivent être soigneusement essuyées. Versez dans la cuve environ 2 litres d'huile végétale ou de matières grasses.

Fonctionnement
- Assurez-vous que le niveau de l'huile/matière est situé entre les repères **min.** et **max.**
- Placez le panier dans la cuve à friture et fermez le couvercle.
- Branchez l'appareil sur une prise. Le témoin lumineux rouge s'allume alors.
- A l'aide du bouton de réglage de la température, programmez la température désirée.
- Laissez préchauffer la friteuse. Le témoin lumineux vert s'allume lorsque la température désirée est atteinte.
- Ouvrez le couvercle.
- Soulevez le panier et placez les aliments à frire dans le panier.
- Replacez le panier dans la cuve à frire.
- Fermez le couvercle et baissez le panier.
- Lorsque les aliments sont frits, ouvrez le couvercle et remontez le panier pour permettre à l'huile de s'égoutter.
- Lorsque la friture est terminée, tournez le bouton de réglage sur la position la plus basse et débranchez l'appareil. Le témoin lumineux rouge s'éteint.

Remarques pratiques sur la friture
Les aliments cuits dans l'huile/matière ont particulièrement bon goût et sont très nourrissants.
Lorsque les aliments sont placés dans l'huile chaude, leurs pores sont immédiatement ébouillantés par la haute température, empêchant alors la matière grasse de pénétrer dans les aliments ou les jus de s'en échapper. Ainsi, les protéines, vitamines et sels minéraux essentiels etc. sont préservés.

Veuillez respecter les consignes suivantes :
1. La qualité d'une huile/matière grasse trop usée ne s'améliore pas quand on la mélange avec de l'huile/matière grasse

fraîche. L'huile/matière grasse fraîche se gâterait rapidement également.

2. **Pour empêcher l'huile de mousser et de déborder, veillez à ce que les aliments soient bien secs. Faites particulièrement attention à ce que les aliments surgelés soient complètement décongelés avant de les faire frire. L'humidité réduit la durée d'utilisation de l'huile/matière grasse.**
3. Pour obtenir de bons résultats quand on fait de la friture, il est très important de bien régler la température. Si l'huile/matière grasse n'est pas assez chaude, les aliments peuvent absorber trop d'huile/matière grasse. Il vaut donc mieux attendre que le préchauffage soit terminé avant de plonger le panier contenant les aliments. Si l'huile est trop chaude, une croûte se formera trop rapidement avant que l'intérieur des aliments ne soit cuit.
4. **Il faut brièvement plonger les aliments surgelés ou réfrigérés une ou deux fois dans l'huile chaude avant de commencer la friture.**
5. Ne faites pas frire trop d'aliments à la fois. Les aliments doivent pouvoir flotter librement sans se toucher les uns les autres.
6. Quand les aliments sont enrobés de pâte, veillez à ce que la pâte adhère bien aux aliments et à enlever tout excédent de farine.
7. L'huile trop usée est facile à reconnaître car elle est plus sombre, visqueuse, dégage une odeur désagréable ou a tendance à mousser.
8. L'huile/matière grasse trop usée ou l'huile contenant un résidu de particules d'une friture précédente est inflammable et à tendance à prendre feu facilement. Il est donc souhaitable de changer l'huile/matière grasse après 3 ou 4 utilisations. Sa durée dépend surtout du type et de la quantité d'aliments frits.
9. La durée d'utilisation peut être prolongée quand on filtre l'huile/matière grasse après chaque cycle de friture.
10. On peut conserver l'huile/matière grasse dans la friteuse si l'appareil est fermé et conservé au frais.

Friture saine

Pour une friture nutritive et saine, nous recommandons d'utiliser une température ne dépassant pas 175°C pour les aliments amylacés, c'est-à-dire les aliments contenant une quantité d'amidon supérieure à la moyenne. Une température de friture moindre, combinée à une quantité d'aliments également réduite, limite au minimum la formation de substances nuisibles à la santé.

Entretien et nettoyage

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir suffisamment.
- **Avertissement**: pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas nettoyer l'extérieur de l'appareil ou son cordon d'alimentation avec un liquide quelconque ou les immerger dans l'eau.
- N'utilisez aucun produit d'entretien abrasif ou concentré.
- – Lorsque le couvercle est ouvert, en position verticale, il peut alors s'enlever en tirant vers le haut afin de permettre un nettoyage plus facile.
- – Le couvercle intègre un filtre qui doit être remplacé après plusieurs cycles de friture. Ouvrez le couvercle du filtre, puis retirez le filtre usé. Nettoyez le couvercle en utilisant un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle. Essuyez ensuite soigneusement. Insérez un filtre anti-graisse neuf, puis refermez le couvercle du filtre. **Les filtres de rechange peuvent être commandés chez Severin Service.**
- Pour vider l'huile de la cuve, attendez que celle-ci ait suffisamment refroidi tout en étant encore liquide et videz l'huile/matière grasse de la cuve avec une louche. Une fois que la température a suffisamment baissé, vous pouvez

également verser l'huile/matière grasse dans un récipient résistant à la chaleur. L'huile/matière grasse peut être filtrée en la versant à travers un papier absorbant placé dans un entonnoir résistant à la chaleur ou dans le panier à friture.

- Ne versez pas d'huile/matière grasse dans l'évier de cuisine. Une fois refroidie, vous pouvez vous en débarrasser avec vos ordures ménagères.
- On peut nettoyer l'intérieur de la cuve à friture en l'essuyant tout d'abord avec du papier essuie-tout et ensuite avec un chiffon humide non pelucheux et un détergent doux. Ensuite, il faut sécher soigneusement la cuve avec un chiffon sec.

– Le panier à friture et le couvercle doivent être nettoyés à l'eau savonneuse. Essuyez ensuite soigneusement.
– On peut nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide et non pelucheux.

Mise au rebut

Ne jetez pas vos appareils ménagers vétustes ou défectueux avec vos ordures ménagères; apportez-les à un centre de collecte sélective des déchets électriques et électroniques.

Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agréées par nous-mêmes. Cette garantie n'affecte pas les droits légaux des consommateurs sous les lois nationales applicables en vigueur, ni les droits du consommateur face au revendeur résultant du contrat de vente/d'achat. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

Friteuse

Beste klant
Voordat men dit apparaat gebruikt, moet men de volgende instructies goed doorlezen en bewaar dit manuaal voor latere referentie. Dit apparaat moet alleen gebruikt worden door personen bekent met de gebruiksaanwijzing.

Aansluiting op de netspanning
Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op een volgens de wet geinstalleerd geaard stopcontact.
Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning.
Dit product komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

Beschrijving
1. Frituurmandje
2. Handgreep van het frituurmandje
3. Handgreep sluitingsknop mandje
4. Controlelampje voor temperatuur (groen)
5. Hoofd-controlelampje (rood)
6. Thermostaatknop
7. Deksel (verwijderbaar)
8. Kijkraam
9. Filterruimte met vetfilter en stoomventielen
10. Min/Max markering 1.7–2.0 L
11. Draag handgreep
12. Dekselopener
13. Snoer met stekker
14. Huizing

Belangrijke veiligheidsinstructies
- **Laat deze unit nooit opwarmen zonder olie.**
- Laat dit apparaat nooit onbeheerd achter.
- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid als gelijk welk hulpstuk, dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bij voorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen mag het niet meer worden gebruikt: zelfs onzichtbare beschadigingen kunnen ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
- Het snoer moet regelmatig op eventuele beschadiging worden gecontroleerd. Wanneer een beschadiging wordt geconstateerd mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (Kinderen inbegrepen) met verminderde fysische, zintuiglijke of mentale bekwaamheid, of gebrek aan ervaring en wetenschap, behalve wanneer men begeleiding of instructies van het apparaat gehad heeft van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten onder begeleiding zijn om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- **Waarschuwing:** houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn b.v. door verstikking.
- Plaats het apparaat altijd op een stevig, hittebestendige ondergrond die beschermt is tegen druppels en vlekken en met voldoende ruimte. Plaats het apparaat nooit onder wandkastjes of hangende dingen, dicht bij de muur of in de hoek.
- Zorg ervoor dat ern geen brandbare materialen opgebrogen zijn bij het apparaat.
- **Pas op:** Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
- Oude olie kan vlam vatten wanneer deze verhit wordt. Wanneer dit gebeurt haal dan de stekker uit het stopcontact en plaats de deksel op de apparaat om de vlammen te doven.
  Gooi nooit water over de hete of brandende olie/vet.
- Het apparaat nooit verplaatsen tijdens het frituren, hete olie kan flinke brandwonden veroorzaken.
- **Pas op**: Sommige onderdelen worden heet tijdens het gebruik en gevaarlijke hete

stoom kan vrijkomen van de deksel.
- Raak de hete olie nooit aan.
- Gebruik geen plastic keukengerei in de hete olie. Giet geen hete olie in plastic containers.
- Zorg ervoor dat het apparaat en het snoer niet in aanraking komen met een hete ondergrond of andere hittebronnen. Laat het snoer nooit los hangen: het snoer moet vrijgehouden worden van hete onderdelen van het apparaat.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- **Schakel het apparaat altijd uit na gebruik en verwijder de stekker uit het stopcontact**
  - **in geval van storing,**
  - **voor het schoonmaken.**
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijdklok of een apart afstandsbedienings systeem.
- Wordt dit apparaat op een verkeerde manier gebruikt of worden de veiligheidsregels niet gevolgt, dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schades.
- Dit apparaat is bestemt voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals in
  - staf keukens, kantoren of andere bedrijfsruimtes,
  - agrarische gebieden,
  - hotels, motels enz. en gelijkwaardige establissementen
  - bed-en-ontbijt gasthuizen.
- Bij de reparatie van elektrische apparaten moeten veiligheidsaspecten in acht genomen worden. Reparaties mogen derhalve slechts door erkende vakmensen uitgevoerd worden, zelfs de vervanging van het snoer. Indien dit apparaat kapot is, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant. Het adres vindt u achterin deze gebruiksaanwijzing.

Thermische veiligheidsuitschakeling

Wanneer de olie level beneden de benodigde minimum level valt, zal de thermische veiligheiduitschakeling automatisch het verwarmingselement uischakelen. Wanneer de veiligheidsuitschakeling geactiveerd is, zal het apparaat defect zijn en kan het niet langer gebruikt worden.

Gebruikskenmerken

Deksel

De deksel kan geopent worden door op de openknop te drukken. De deksel wordt door een veermechanisme automatisch geopent wanneer men op deze knop drukt. Om de deksel te sluiten moet men deze in het slot drukken.
Wanneer de deksel open is in verticale positie, kan men deze uittillen en verwijderen om schoon te maken.

Inspectieraam

Het inspectieraam maakt het gemakkelijk om het frituurproces te volgen. Om te voorkomen dat het raam beslaat met waterdamp moet men een beetje olie op de binnenkant van het raam smeren.

Frituurpan

Opvulhoeveelheid:

Voordat men het opwarmfase start, moet de olie level tussen **minimum** en **maximum** markering zijn, welke men kan vinden in de frituurpan.
De maximale hoeveelheid voor de pan is ongeveer 2 liter.
Voordat men de container met de benodigde hoeveelheid olie vult, moet men eerst het frituurmandje verwijderen.
Let op: Het verschil tussen de **minimum** en **maximum** markering is ongeveer 300 ml.

Soorten te gebruiken olie/vet:

Wij bevelen aan de men plantaardige olie of vet speciaal geschikt voor frituren gebruikt wat veilig verhit mag worden tot een temperatuur van 220º C en een neutrale smaak heeft.
Meng nooit verschillende soorten olie.

Frituurmandje
Het mandje is ontworpen om het te frituren voedsel te behouden.
Met het deksel gesloten kan men het mandje in de olie laten zakken met het handvat buiten de friteuse. Om het mandje te laten zakken, trekt men de sluitingsknop in de handgreep van het mandje naar voren en druk dan de handgreep omlaag.
Om het mandje uit de olie te lichten moet men het handvat omhoog schuiven totdat deze in horizontale stand op zijn plaats sluit.

Capaciteit
Wij raden voor het frituren van chips een limiet van 300g aan. S.v.p. raadpleeg *Praktische tips voor de friteuse.*

Indicatielampjes
Het rode indicatielampje blijft aan zolang als het apparaat is aangesloten op het stroomnet. Het groene lampje zal aangaan wanneer de voorgeprogrammeerde temperatuur level bereikt is.
Zodra de temperatuur onder een bepaalde level valt, zal het opwarmen hervatten en het groene lampje gaat uit.

Temperatuurcontrole
Met behulp van de temperatuurcontrole knop, kan men de temperatuur naar de gewenste level zetten.

Voor het eerste gebruik
Voordat men het apparaat aansluit op het stroomnet, moet het eerst als volgt schoongemaakt worden:
Het frituurpan en de binnenkant van de deksel moeten schoongeveegt worden met een vochtige doek. Verwijder de frituurmandje en was deze goed in heet water. Om te voorkomen dat water mengt met olie, moet men alle delen zeer goed afdrogen. Vul de container met ongeveer 2 liter plantaardige olie of vet.

Gebruik
- Zorg dat de olie level tussen de **min.** en **max.** level markering valt.
- Plaats het mandje in de frituurpan en sluit de deksel.
- Stop de stekker in het stopcontact. Het rode indicatielampje zal aangaan.
- Gebruik de temperatuurcontrole knop om de gewenste level te kiezen.
- Laat de friteuse voorverwarmen. Het groene indicatorlampje zal aangaan wanneer de voorgeprogrammeerde temperatuur bereikt is.
- Open de deksel.
- Till er het frituurmandje uit en plaats het te frituren voedsel in het mandje.
- Plaats het mandje terug in de frituurpan.
- Sluit de deksel en laat het mandje zakken.
- Zodra het voedsel gefrituurt is, open de deksel, til het mandje uit de olie en laat het uitdruipen.
- Nadat het frituren voltooid is, draai de temperatuurcontrole knop terug en verwijder de stekker uit het stopcontact. Het rode indicatielampje zal uitgaan.

Praktische tips voor de friteuse
Voedsel dat in olie gebakken is smaakt heel goed en is erg gezond. Wanneer het voedsel de hete olie raakt sluit deze direct de poriën van het voedsel af zodat alle olie buiten blijft en geen sappen kunnen ontsnappen. Op deze manier blijven alle proteïne, vitaminen en mineralen bewaart.

Let op het volgende:
1. De kwaliteit van oude olie kan niet verbetert worden door er nieuwe olie aan toe te voegen. De nieuwe olie zal tevens zeer snel oud worden.
2. **Om te voorkomen dat de olie niet uit de pan schuimt moet men zorgen dat het te frituren voedsel zeer goed droog is. Ontdooi nooit bevroren voedsel voor het frituren. Vochtigheid verkort de levensduur van de olie.**
3. Voor goede resultaten is de juiste temperatuurstand zeer belangrijk wanneer men voedsel frituurt. Wanneer de olie niet heet genoeg is zal het

voedsel teveel olie opnemen. Het is daarom het beste om het frituurmandje niet in de olie te laten zakken totdat het voorverhitten klaar is. Wanneer de olie te heet is zal de buitenkant van het voedsel aanbakken terwijl de binnenkant niet gaar wordt.

4. **Diepgevroren en gekoeld voedsel moet men eerst een of twee keer kort in de olie onderdompelen voordat men het in de hete olie laat zakken.**
5. Frituur niet te veel voedsel in een keer. Het voedsel moet vrij kunnen drijven zonder met elkaar in aanraking te komen.
6. Wanneer men voedsel frituurt met beslag of bloem zorg dan dat deze dik genoeg is en op het voedsel blijft zitten. Verwijder overtollige bloem.
7. Oude olie is gemakkelijk te herkennen omdat het veel donkerder en plakkerig is, een sterke geur afgeeft en soms schuimt.
8. Oude olie bevat of gebruikte olie is zeer brandbaar en kan gemakkelijk ontvlammen. Het is daarom het beste om de olie te vernieuwen na dat men deze 3 tot 4 keer gebruikt heeft. De levensduur van de olie hangt grotendeels af van de kwaliteit en hoeveelheid gefrituurd voedsel.
9. De levensduur van de olie kan verlengd worden wanneer men deze filtert na ieder gebruik.
10. De olie mag in de frituurpan opgeborgen worden zolang deze afgesloten is en op een koele plaats opgeborgen wordt.

Voeding bewust frituren

Voor voedzaam, en gezond frituren raden wij een temperatuurinstelling aan van niet meer dan 175°C voor zetmeelhoudend voedsel, m.a.w. eten met hogere dan gemiddelde zetmeelinhoud. Een verlaagde frituurtemperatuur, gecombineerd met een gelijkmatig verminderde hoeveelheid voedsel, zal op zijn beurt de vorming van voor de gezondheid schadelijke substanties tot een minimum beperken.

Algemeen onderhoud en schoonmaken

- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat voldoende afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- **Waarschuwing**: om elektrische schokken te voorkomen, maak de buitenkant van de frituurpan of het snoer nooit schoon met vloeistoffen en dompel geen van beide ooit onderwater.
- Gebruikt geen harde of bijtende schoonmaakmiddelen.
- – Wanneer de deksel open is in verticale positie, kan men deze uittillen en verwijderen om schoon te maken.
- – De deksel bevat een vetfilter welke vervangen moet worden na verschillende frituur cycles. Ontkoppel de filterdeksel en verwijder de oude filter. Maak de deksel schoon met een vochtige doek en een klein beetje zeep. Maak hierna goed droog. Vervang de nieuwe vetfilter en plaats de filterdeksel terug. **Filters voor vervanging kunnen besteldt worden via de Severin Service.**
- Om de olie uit de frituurpan te verwijderen, eerst wachten totdat de olie voldoende is afgekoeld, maar toch nog vloeibaar is en verwijder de olie met een soeplepel. Op het moment dat de temperatuur voldoende is gedaald mag men ook de frituurpan voorzichtig verwijderen en het nog vloeibare olie in een warmtebestendige schaal gieten. De olie kan worden gefilterd door het via een warmtebestendige trechter of het frituurmandje zelf, waarin absorberend papier is aangebracht, te gieten.
- Giet de olie in niet in de gootsteen. Als het is afgekoeld kan het samen met uw huisvuil worden afgevoerd.
- De binnenkant van de frituurpan mag schoongemaakt worden met papier van een keukenrol en daarna met een vochtige, pluisvrije doek en afwasmiddel gewassen worden. Zorg dat de pan zeer goed afgedroogd wordt met een droge

doek.
- Het frituurmandje en de deksel moeten goed schoongemaakt worden met heet water en zeep. Droog hierna zeer goed af.
- De buitenkant van de frituurpan mag schoongeveegd worden met een vochtige pluisvrije doek.

Weggooien



Gooi nooit oude of defecte apparaten weg in het normale huisvuil, maar alleen in de daarvoor beschikbare publieke collectiepunten.

Garantieverklaring

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen als glaskannen etc. Deze garantieverklaring heeft geen invloed op uw wettelijke rechten, en ook niet op uw legale rechten welke men heeft als een consument onder de toepasselijke nationale wetgeving welke de aankoop van goederen beheerst. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

E

Freidora eléctrica

Estimado Cliente,
Antes de utilizar el aparato, lea atentamente estas instrucciones y conserve este manual para cualquier consulta posterior. El aparato sólo debe ser usado por personas que se han familiarizado con estas instrucciones.

Conexión a la red eléctrica
Debe conectar este aparato solamente a una toma de tierra instalada según las normas en vigor.
Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características.
Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.

Elementos componentes
1. Cesta de freír
2. Mango de la cesta
3. Botón de bloqueo del mango de la cesta
4. Luz indicadora de temperatura (roja)
5. Luz indicadora principal(roja)
6. Mando selector de temperatura
7. Tapa (desmontable)
8. Ventanilla de observación
9. Compartimento para el filtro con aberturas para el escape del vapor con filtro de grasa
10. Señales Mín/Máx 1.7–2.0 L
11. Mango de extracción
12. Retén de abertura de tapa
13. Cable de alimentación con clavija
14. Carcasa

Instrucciones importantes de seguridad
- **No caliente el aparato sin añadir aceite/ margarina.**
- No deje el aparato sin vigilar durante su funcionamiento.
- Antes de utilizar el aparato, se debe comprobar que tanto la unidad principal como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato caiga sobre una superficie dura, por ejemplo, no se debe utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- El cable eléctrico debería examinarse con regularidad para detectar si ha resultado dañado. Si descubriera que está dañado, no debe utilizar el aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por ninguna persona (incluidos niños) con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales y tampoco por personas sin experiencia ni conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable y por su propia seguridad.
- Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no juegan con el aparato.
- **Precaución:** mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- Ponga la unidad siempre sobre una superficie estable y nivelada resistente al calor, insensible a las salpicaduras y manchas, y con suficiente espacio alrededor. No ponga la unidad debajo de alacenas u objetos colgantes, ni contra el muro ni en una esquina.
- No guarde ningún material inflamable cerca del aparato.
- **Atención:** no ponga el aparato en funcionamiento en el exterior.
- No use el aceite/margarina más de 3 ó 4 veces, puede provocar que éste se incendie. Si esto ocurre, desenchufe el aparato y cúbralo con su tapa para apagar las llamas.
  No eche nunca agua en el aceite/ margarina vegetal que esté caliente o ardiendo.
- No transporte nunca la unidad cuando esté caliente, p. ej. durante o inmediatamente después de haberla

usado (para evitar tropezar y caer). Tenga muchísimo cuidado: El aceite/margarina vegetal caliente puede causar quemaduras graves.

- **Atención:** algunas partes del aparato se calientan durante su funcionamiento, y de modo peligroso se podría emitir vapor caliente por la tapa.
- No toque el aceite/margarina vegetal caliente con los dedos.
- No introduzca cubiertos de plástico de ningún tipo dentro del aceite/margarina vegetal caliente. No eche el aceite/ margarina vegetal caliente dentro de recipientes de plástico.
- Evite que la unidad o el cable de alimentación entren en contacto con superficies calientes o fuentes de calor. No permita que el cable eléctrico cuelgue suelto; se debe mantener el cable suficientemente alejado de las partes calientes del aparato.
- Cuando se desenchufa la clavija de la pared, nunca tirar del cable de alimentación; sino asir siempre la clavija misma.
- **Apague y desenchufe siempre después del uso, y también**
  - **en caso de alguna avería;**
  - **antes de limpiar el aparato.**
- El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
- No se acepta responsabilidad alguna si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.
- Este aparato ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo en
  - cocinas de empresa, oficinas y otros puntos comerciales,
  - zonas agrícolas,
  - hoteles, pensiones, etc. y establecimientos similares
  - casas rurales.
- Para cumplir con las normas de seguridad y para evitar riesgos, las reparaciones de los aparatos eléctricos deben ser efectuadas por técnicos cualificados, incluso al reemplazar el cable de alimentación. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa. Las direcciones se encuentran en el apéndice de este manual.

Desconexión térmica de seguridad

Si el nivel de aceite llegara a ser inferior al nivel mínimo necesario, el dispositivo de desconexión térmica de seguridad automáticamente apagará la resistencia térmica. Si la desconexión térmica de seguridad ha sido activada, el aparato será defectuoso y no se podrá utilizar de nuevo.

Función de las piezas

Tapa

La tapa se abre pulsando el botón para la apertura de la tapa. La tapa funciona mediante un muelle y se alza automáticamente tras pulsar el botón. Para cerrar la tapa, empújela hacia abajo hasta quedar sujeta en su posición.

Cuando la tapa abierta se encuentra en posición vertical, podrá extraerla para limpiarla tirando de ella hacia arriba.

Ventana transparente

La ventana transparente es útil cuando se está controlando el proceso de freidura. Para evitar la condensación por vapor de agua, se debe aplicar un poco de aceite al interior de la ventana.

Recipiente de freír

Nivel de llenado:

Antes de iniciar la fase de precalentamiento, el nivel de aceite/margarina debe estar entre las señales de nivel **mínimo** y **máximo**, del interior del recipiente de freír.

El nivel máximo de llenado es de aproximadamente 2 litros.

Antes de llenar el recipiente con la cantidad necesaria de aceite/margarina, deberá extraer

la cesta.
Nota: La diferencia entre las señales de nivel **mínimo** y **máximo** es aproximadamente 300 ml.

Tipo de aceite/margarina vegetal a utilizar:
Recomendamos utilizar aceite o grasa vegetal específicamente indicada para freír, que permite alcanzar la temperatura de 220º C conservando un sabor neutro.
No mezcle tipos de aceite/margarina vegetal diferentes.

Cesta de freír
La cesta está diseñada para sostener los alimentos que desea freír.
Con la tapa ya cerrada, la cesta se puede bajar y se puede introducir en el aceite caliente mediante el mango que se encuentra en el exterior de la unidad. Para introducir la cesta en el aceite, estire hacia delante el botón de bloqueo situado en el asa y mueva el asa hacia abajo.
Para sacar la cesta del aceite, mueva el mango hacia arriba hasta que quede sujeto en una posición horizontal.

Capacidad
Recomendamos freír una cantidad máxima de 300g de patatas. Consulte *Consejos útiles para freír*.

Luces indicadoras
La luz roja indicadora principal permanece encendida mientras el aparato está conectado a la red eléctrica.
La luz verde indicadora se enciende cuando se alcanza el nivel de temperatura previamente seleccionada.
Cuando la temperatura desciende por debajo de cierto nivel, el aparato volverá a activarse para calentar el aceite y la luz verde indicadora se apagará.

Control de temperatura
Mediante el botón de control de temperatura, el usuario podrá ajustar la temperatura al nivel deseado.

Antes de utilizar la freidora por primera vez
Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, éste se debe limpiar del modo siguiente:
El recipiente de freír y el interior de la tapa se deben limpiar con un paño húmedo. Extraiga la cesta de freír y lávela detenidamente en agua caliente. Para evitar que el agua entre en contacto con el aceite, deberá secar todas las piezas con cuidado. Llene el recipiente con aproximadamente 2 litros de aceite/margarina vegetal.

Funcionamiento
- Compruebe que el nivel de aceite está entre las señales de nivel **mín.** y **máx**.
- Coloque la cesta dentro del recipiente para freír y cierre la tapa.
- Enchufe el cable eléctrico en una toma de pared adecuada. La luz roja indicadora se encenderá.
- Use el mando selector de temperatura para seleccionar el nivel deseado.
- Espere hasta que la freidora se caliente. La luz verde indicadora se enciende cuando se alcanza la temperatura previamente seleccionada.
- Abra la tapa.
- Extraiga la cesta para freír y coloque los alimentos que desea freír dentro de la cesta.
- Vuelva a introducir la cesta en el recipiente para freír.
- Cierre la tapa e introduzca la cesta en el aceite.
- Cuando los alimentos ya estén fritos, abra la tapa y extraiga la cesta para escurrir el aceite de los alimentos.
- Cuando acabe de freír todos los alimentos, gire el mando selector de temperatura y desenchufe el cable eléctrico de la toma de pared. La luz roja indicadora se apaga.

Consejos útiles para freír
Los alimentos que se fríen en aceite son particularmente sabrosos y nutritivos.
Cuando se pone la comida en el aceite caliente, la temperatura alta cierra los poros

herméticamente impidiendo que la grasa entre y el jugo salga.
De este modo se conservan las proteínas, las vitaminas y los minerales, etc. esenciales.

Observe las siguientes indicaciones

1. No se puede mejorar la calidad de aceite que ha sido usado demasiado mezclándolo con aceite nuevo. El aceite nuevo también se estropearía en poco tiempo.
2. **Para impedir que el aceite eche espuma y se salga del recipiente, asegúrese de que los alimentos estén bien secos. Asegúrese en particular de descongelar totalmente los alimentos ultracongelados antes de freírlos. La humedad reduce la vida del aceite.**
3. Para tener buenos resultados al freír, un elemento decisivo es la temperatura. Si el aceite no está bastante caliente, los alimentos pueden absorber demasiado aceite. Por esta razón es mejor introducir la cesta de comida en el aceite sólo una vez que haya pasado el período de precalentamiento. Si el aceite está demasiado caliente, se formará con demasiada rapidez una corteza al exterior de los alimentos mientras que el interior se quedará crudo.
4. **Los alimentos ultracongelados o fríos deben ser introducidos brevemente en el aceite caliente una o dos veces antes de freírlos por completo.**
5. No fría demasiada comida a la vez. Los trozos de comida deberían poder flotar libremente sin tocarse entre sí.
6. Al freír comida rebozada, asegúrese de que la mezcla del rebozado esté bien pegada y que haya quitado el exceso de harina.
7. El aceite que ha sido usado demasiado es fácil de reconocer porque tiene un color más oscuro, es viscoso, tiene un olor desagradable o suele hacer espuma.
8. El aceite que ha sido usado demasiado o aceite que contiene residuos de uso anterior es inflamable y suele prenderse con facilidad. Por consiguiente se recomienda cambiar el aceite después de usarlo 3 o 4 veces. No obstante, el tiempo que puede durar depende del tipo y de la cantidad de comida que ha frito.
9. Se le puede alargar la vida si se filtra al cabo de cada utilización.
10. El aceite se puede guardar dentro de la freidora si se mantiene la unidad cerrada y guardada en un sitio fresco.

Freír alimentos nutritivos

Para freír de modo nutritivo y saludable, recomendamos ajustar la temperatura a un nivel inferior a 175° C para alimentos amiláceos, es decir alimentos con un contenido de fécula superior a la media. Una temperatura baja al freír, combinado con pequeñas cantidades de alimentos, reduce al mínimo la formación de sustancias perjudiciales para la salud.

Limpieza y mantenimiento general

- Siempre desenchufe el aparato de la pared y permita que se enfríe suficientemente antes de limpiarlo.
- **Precaución:** para evitar una descarga eléctrica, no limpie la superficie exterior de la freidora ni el cable eléctrico con líquidos y no los sumerja en agua.
- No use ni abrasivos ni agentes de limpieza.
- – Cuando la tapa abierta se encuentra en posición vertical, podrá extraerla para limpiarla tirando de ella hacia arriba.
- – La tapa incluye un filtro para aceite que deberá sustituirse después de varios ciclos de uso. Abra la tapa del filtro y extraiga el filtro usado. Limpie la tapa usando un paño húmedo y una pequeña cantidad de detergente. Después deberá secarla correctamente. Introduzca un nuevo filtro para aceite y vuelva a colocar la tapa del filtro. **Puede adquirir filtros de reposición a través del Servicio Severin.**
- Para extraer el aceite del recipiente del recipiente de freír, espere hasta que se haya enfriado suficientemente pero todavía debe estar líquido y extraiga el aceite/

margarina con un cucharón de sopa. Cuando la temperatura haya descendido suficientemente, también podrá verter el aceite/margarina en un recipiente termorresistente. El aceite/margarina se puede filtrar haciendo pasar por papel absorbente que se habrá colocado en un embudo termorresistente o en el interior de la cesta.

- No vierta el aceite/margarina vegetal por el fregadero de la cocina. Cuando se haya enfriado, puede deshacerse de él junto con el resto de la basura.
- El interior de la freidora se puede limpiar primero con toallitas de papel y luego con un paño húmedo y limpio con un poco de detergente. Después seque el recipiente con mucho cuidado con un paño seco.

– La cesta para freír y la tapa se deben limpiar con agua templada y jabón. Séquelos por completo después.
– Se puede limpiar el exterior del aparato con un paño limpio y húmedo.

Eliminación



Los electrodomésticos viejos o defectuosos no se deben tirar en la basura de su hogar, sino que deben desecharse en los puntos públicos de reciclaje y recogida.

Garantía

Este producto está garantizado por un período de dos años, contado a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto en materiales o mano de obra. Esta garantía sólo es válida si el aparato ha sido utilizado siguiendo las instrucciones de uso, sempre que no haya sido modificado, reparado o manipulado por cualquier persona no autorizada o haya sido estropeado como consecuencia de un uso inadecuado del mismo. Naturalmente esta garantía no cubre las averías debidas a uso o desgaste normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc. Esta garantía no afecta a los derechos legales del consumidor ante la falta de conformidad del producto con el contrato de compraventa.

(I)

Friggitrice

Gentile Cliente,
Prima di utilizzare l'apparecchio, vi raccomandiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di conservarle per farvi riferimento anche in futuro. L'apparecchio deve essere utilizzato solo da persone che hanno preso familiarità con le seguenti istruzioni.

Collegamento alla rete
L'apparecchio deve essere collegato esclusivamente a una presa di corrente con messa a terra, installata a norma di legge.
Assicuratevi che la tensione d'alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati.
Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.

Descrizione
1. Cestello di frittura
2. Impugnatura del cestello
3. Tasto di bloccaggio dell'impugnatura
4. Spia luminosa della temperatura (verde)
5. Spia luminosa principale (rossa)
6. Regolatore della temperatura
7. Coperchio (amovibile)
8. Finestra di ispezione
9. Scomparto del filtro con filtro per i grassi e aperture di scarico del vapore
10. Indicazioni di minimo/massimo 1,7–2,0 L
11. Manico
12. Pulsante di sgancio del coperchio
13. Cavo di alimentazione con spina
14. Alloggiamento

Importanti norme di sicurezza
- **Non lasciate riscaldare l'apparecchio senza olio/grasso.**
- Non lasciate l'apparecchio senza sorveglianza quando è in funzione.
- Prima di mettere in uso l'apparecchio controllate che il corpo centrale e tutti gli accessori inseriti non presentino difetti. Non usate l'apparecchio nel caso in cui abbia incidentalmente subito colpi: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.
- Controllate con regolarità che sul cavo di alimentazione non ci siano tracce di deterioramento. Nell'eventualità che tali tracce siano rinvenute, l'apparecchio non va più usato.
- Questo apparecchio non è previsto per l'utilizzo da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza o conoscenza, a meno che non siano adeguatamente sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio dalla persona responsabile della loro sicurezza.
- È necessario sorvegliare che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- **Avvertenza**: Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale, per esempio di soffocamento, esistente.
- Installate sempre l'apparecchio su una superficie stabile, piana, resistente al calore, impermeabile agli spruzzi e resistente alle macchie, badando a lasciare intorno abbastanza spazio libero. L'apparecchio non dovrà mai essere installato sotto un armadio a muro o un oggetto pendente, direttamente vicino a un muro, o in un angolo.
- Accertatevi che non ci siano materiali infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchio.
- **Attenzione:** non utilizzate l'apparecchio all'aperto.
- L'olio/grasso vegetale troppo usato e surriscaldato rischia di infiammarsi. In tal caso, occorrerà disinserire la spina dalla presa di corrente e richiudere l'apparecchio con il coperchio per soffocare l'eventuale principio di incendio.

Non versate mai dell'acqua sopra l'olio/grasso vegetale caldo o bollente.

- Non spostate mai l'apparecchio quando è caldo, e cioè durante l'uso o immediatamente dopo (per evitare che l'olio/grasso vegetale trabocchi). Prestate estrema cautela: l'olio/grasso vegetale caldo potrebbe causare gravi ustioni.
- **Attenzione:** alcuni elementi dell'apparecchio raggiungono temperature altissime durante il funzionamento e dal coperchio potrebbe fuoriuscire del vapore anch'esso a temperatura tale da provocare gravi ustioni.
- Non toccate l'olio/grasso vegetale caldo con le dita.
- Non immergete posate di plastica nell'olio/grasso vegetale caldo. Non versate olio/grasso vegetale caldo in recipienti di plastica.
- Non permettete che il cavo di alimentazione tocchi mai delle superfici calde o si trovi a contatto con sorgenti di calore. Non lasciate pendere incontrollato il cavo di alimentazione; tenete il cavo lontano dagli elementi dell'apparecchio soggetti a riscaldarsi.
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione, ma afferrate direttamente la spina.
- **Spegnete sempre l'apparecchio e disinserite la spina dalla presa di corrente dopo l'uso, nonché**
  - **in caso di cattivo funzionamento,**
  - **prima di pulire l'apparecchio.**
- L'apparecchio non è previsto per l'uso con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.
- Questo apparecchio è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio
  - cucine di direzioni, uffici e altri ambienti commerciali,
  - zone agricole,
  - alberghi, motel e stabilimenti simili
  - pensioni "bed-and-breakfast" (letto & colazione).
- In conformità alle norme di sicurezza e per evitare ogni pericolo, tutte le riparazioni di un apparecchio elettrico - compresa la sostituzione del cavo di alimentazione – devono essere effettuate da personale specializzato. Nel caso in cui l'apparecchio richieda una riparazione, rinviatelo ad uno dei nostri Centri Assistenza Clienti i cui indirizzi si trovano in appendice al presente manuale.

Scatto termico di sicurezza

Nel caso il livello dell'olio/grasso cali sotto il livello minimo, lo scatto termico di sicurezza disattiva automaticamente l'elemento riscaldante. Se si innesca lo scatto termico di sicurezza, l'apparecchio è guasto e non deve essere più utilizzato.

Componenti

Il coperchio

Il coperchio si apre premendo il tasto di rilascio. Il coperchio è a molla e si solleva automaticamente premendo il tasto apposito. Per chiudere il coperchio, premetelo fino a bloccarlo in sede.

Il coperchio è amovibile per facilitarne la pulitura, potrete rimuoverlo tirando verso l'alto quando è aperto e si trova in posizione verticale.

Finestra di ispezione

La finestra di controllo è utile per sorvegliare il processo di frittura. Per impedire la condensazione del vapore acqueo, occorrerà spalmare un po' di olio sulla parete interna della finestra.

Il recipiente di frittura

Quantità di riempimento:

Prima dell'inizio della fase di preriscaldamento, il livello dell'olio/grasso deve trovarsi tra i segni di **minimo** e di **massimo** che sono visibili all'interno del recipiente.

La capacità di riempimento massima del recipiente è di circa 2 litri.
Prima di versare nel recipiente la quantità di olio/grasso necessaria, dovrete togliere il cestello di frittura.
Nota: La differenza tra i segni di **minimo** e di **massimo** è di circa 300 ml.

Tipo di olio/grasso vegetale da usare:
Consigliamo l'impiego di oli o grassi vegetali specifici per la frittura, i quali possono essere riscaldati in tutta sicurezza sino a una temperatura di 220°C e sono neutri di sapore.
Non mescolate diversi tipi di oli/grassi vegetali.

Cestello di frittura
Il cestello serve a contenere gli alimenti che devono essere fritti.
Tenendo il coperchio chiuso e utilizzando il manico esterno, potete calare il cestello nell'olio caldo. Per portare in basso il cestello, spingete in avanti il tasto di bloccaggio che si trova sull'impugnatura del cestello e muovete l'impugnatura verso il basso.
Per sollevare il cestello e far scolare l'olio, muovete l'impugnatura verso l'alto sino a bloccarla in posizione orizzontale.

Capacità
Si raccomanda un limite massimo di 300 g. di patatine da friggere. Consultate anche il paragrafo *Suggerimenti utili per la frittura*.

Spie luminose
La spia luminosa principale rossa rimane accesa per tutto il tempo durante il quale l'apparecchio è collegato alla corrente elettrica.
La spia luminosa verde si illumina al raggiungimento del livello di temperatura preimpostato.
Appena la temperatura cala sotto un certo livello, si riattiva la funzione di riscaldamento e la luce verde si spegne.

Regolatore della temperatura
Tramite l'apposita manopola di regolazione, potete impostare la temperatura al livello desiderato.

Primo utilizzo
Prima di collegare l'apparecchio alla corrente elettrica, pulitelo nel modo seguente:
Il recipiente di frittura e la parte interna del coperchio vanno puliti con un panno umido. Togliete il cestello di frittura e lavatelo accuratamente in acqua calda. Per evitare di far sgocciolare dell'acqua nell'olio, asciugate accuratamente tutti i componenti. Riempite il recipiente con circa 2 litri di olio/grasso vegetale.

Funzionamento
- Accertatevi che il livello dell'olio sia tra il segno di **min** e di **max** riportati all'interno.
- Sistemate il cestello nel recipiente di frittura e chiudete il coperchio.
- Inserite la spina in una presa di corrente a muro adatta. La spia luminosa rossa si illuminerà.
- Tramite l'apposito regolatore, selezionate il livello di temperatura desiderato.
- Lasciate preriscaldare la friggitrice. Appena sarà stata raggiunta la temperatura preimpostata, si accenderà la spia luminosa verde.
- Aprite il coperchio.
- Estraete il cestello di frittura e sistemate al suo interno gli alimenti da friggere.
- Rimettete il cestello nel recipiente di frittura.
- Chiudete il coperchio e abbassate il cestello.
- A frittura ultimata, aprite il coperchio e sollevate il cestello per far scorrere l'olio in eccesso.
- Dopo aver completato la frittura, riportate il regolatore della temperatura sulla posizione di spento e disinserite la spina dalla presa di corrente elettrica a muro. La spia luminosa rossa si spegnerà.

Suggerimenti utili sulle fritture

Gli alimenti fritti nell'olio/grasso sono particolarmente saporiti e nutrienti.

Quando gli alimenti vengono immersi nell'olio caldo, i pori si chiudono immediatamente per effetto dell'alta temperatura e ciò impedisce ai grassi di penetrare negli alimenti e ai succhi di perdersi. In questo modo rimangono preservate le proteine essenziali, le vitamine e i minerali contenuti nell'alimento.

Vi raccomandiamo di rispettare le seguenti regole:

1. La qualità dell'olio/grasso troppo usato non viene migliorata mescolandolo con olio/grasso fresco. L'olio fresco non farebbe che deteriorarsi dopo un breve periodo.
2. **Per impedire che l'olio formi della schiuma, assicuratevi che il cibo sia perfettamente asciutto. I cibi surgelati dovranno essere scongelati completamente prima di essere fritti. L'umidità riduce la durata di conservazione dell'olio di frittura.**
3. Per ottenere risultati migliori, la regolazione della temperatura giusta svolge un ruolo decisivo. Se l'olio/grasso non è abbastanza caldo, il cibo potrebbe assorbire troppo olio/grasso. È preferibile perciò immergere il cestello di cibo al termine del periodo di preriscaldamento. Se invece l'olio/grasso è troppo caldo, la crosta si formerà troppo presto e la parte interna dell'alimento rimarrà pressoché cruda.
4. **Gli alimenti surgelati o comunque freddi dovrebbero essere immersi brevemente nell'olio caldo un paio di volte, prima della frittura vera e propria.**
5. Non friggete troppo cibo allo stesso tempo. Gli alimenti dovrebbero galleggiare liberamente senza toccarsi.
6. Prima di friggere degli alimenti in pastella assicuratevi che la pastella sia aderente al cibo e togliete l'eccedenza di farina.
7. L'olio troppo usato si riconosce facilmente per il colore scuro, l'aspetto viscoso, l'odore sgradevole e la tendenza a schiumare.
8. L'olio/grasso troppo usato o l'olio/grasso contenente residui di una frittura precedente è infiammabile e ha tendenza a infiammarsi facilmente. È preferibile perciò cambiare l'olio/grasso dopo 3 o 4 cicli d'uso. Comunque la durata di conservazione dell'olio/grasso dipende principalmente dal tipo e dalla quantità di cibo fritto.
9. La durata di conservazione verrà prolungata filtrando l'olio/grasso dopo ogni ciclo di frittura.
10. L'olio di frittura può esser conservato dentro la friggitrice purché l'apparecchio rimanga chiuso e riposto in un luogo fresco.

Frittura nel rispetto dei valori nutrizionali

Per una frittura nutriente e salutare si raccomanda di non programmare la temperatura ad un livello superiore ai 175°C se friggete cibi ricchi di sostanze amilacee, cioè cibi con un contenuto di amido superiore alla media. Una ridotta temperatura di frittura, combinata ad un'altrettanto ridotta quantità di cibo, limita al minino la formazione di sostanze nocive per la salute.

Manutenzione generale e pulizia

- Prima di pulire l'apparecchio, disinserite sempre la spina dalla presa di corrente e lasciate all'apparecchio il tempo di raffreddarsi sufficientemente.
- **Avvertenza:** per evitare rischi di scosse elettriche, non pulite l'esterno della friggitrice o il cavo di alimentazione utilizzando liquidi e non immergete questi elementi in acqua.
- Non usate soluzioni abrasive o detersivi concentrati.

– Il coperchio è amovibile per facilitarne la pulitura, potrete rimuoverlo tirando verso l'alto quando è aperto e si trova in posizione verticale.

– Il coperchio contiene un filtro per i grassi che deve essere sostituito dopo diversi cicli di frittura. Rilasciate il coperchio del filtro e estraete il filtro usato. Pulite il coperchio usando un panno umido e un detersivo delicato. Poi asciugatelo accuratamente. Inserite un nuovo filtro per i grassi e rimettete il coperchio del filtro. **I filtri di ricambio si possono ordinare attraverso il Servizio di Assistenza Clienti della Severin.**

- Per eliminare l'olio/grasso dal contenitore di frittura, aspettate che si raffreddi sufficientemente ma che sia ancora liquido, quindi rimuovete l'olio/grasso con un mestolo. Quando la temperatura sarà diminuita sufficientemente, potete versare l'olio/grasso in un contenitore termoresistente. Se volete filtrare l'olio/grasso potete versarlo facendolo passare attraverso un foglio di carta assorbente messo in un imbuto termoresistente o nello stesso cestello di frittura.
- Non versate l'olio/grasso vegetale fritto nel lavello della cucina. Da freddo, può essere gettato insieme ai normali rifiuti domestici.
- L'interno del recipiente di frittura verrà pulito strofinandolo prima con della carta da cucina e poi con un panno umido non lanuginoso e un detersivo leggero. Il recipiente verrà poi accuratamente asciugato con un panno asciutto.

– Il cestello di frittura e il coperchio possono essere lavati con acqua calda e detersivo per i piatti. In seguito asciugate tutto accuratamente.

– Le pareti esterne dell'alloggiamento verranno pulite con un panno umido non lanuginoso.

Smaltimento

Non smaltite apparecchi vecchi o difettosi gettandoli tra i normali rifiuti domestici, ma solo tramite i punti di raccolta pubblici.

Dichiarazione di garanzia

La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o similari non vengono riconosciuti. La presente garanzia non pregiudica i vostri diritti legali, né i diritti acquisiti in quanto consumatore e riconosciuti dalla legislazione nazionale vigente che disciplina l'acquisto di beni. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.

DK

Frituregryde

Kære kunde,
Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt, og derefter gemmes til senere reference. Apparatet bør kun benyttes af personer der er bekendt med denne brugsanvisning.

El-tilslutning
Apparatet bør kun tilsluttes et stik, der er beskyttet mod jordfejl og installeret i overensstemmelse med el-regulativet.
Vær opmærksom på, om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet.
Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

Apparatets dele
1. Friturekurv
2. Håndtag til kurv
3. Låseknap til kurvens håndtag
4. Indikatorlys for temperatur (grøn)
5. Hovedindikatorlys (rødt)
6. Termostatknap
7. Låg (aftageligt)
8. Inspektionsrude
9. Filterrum med oliefilter og dampåbninger
10. Min/Max markering 1,7–2,0 L
11. Bærehåndtag
12. Udløserknap til låg
13. Ledning med stik
14. Kabinet

Vigtige sikkerhedsforskrifter
- **Lad aldrig apparatet varme op uden olie/fedtstof.**
- Efterlad ikke tilsluttede apparater uden opsyn.
- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade må det ikke længere anvendes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- Ledningen bør jævnligt efterses for beskadigelse. Hvis man opdager fejl ved ledningen, må apparatet ikke længere benyttes.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inkl. børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, med mindre de har fået vejledning eller instruktion i brugen af dette apparat af en person som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør være under opsyn for at sikre at de ikke leger med apparatet.
- **Advarsel**: Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadekomst, ved f.eks. kvælning.
- Placer altid apparatet på en stabil, plan overflade, der kan tåle varme, sprøjt og pletter, og sørg for at der er tilstrækkelig plads udenom. Stil ikke frituregryden under vægskabe eller nedhængende genstande eller helt op imod en væg eller i et hjørne.
- Sørg for at der aldrig opbevares brandbare materialer i nærheden af apparatet.
- **Advarsel:** Benyt aldrig apparatet udendørs.
- Olie/fedtstof, som har været brugt for mange gange, kan antændes ved overophedning. Hvis dette sker, skal stikket tages ud af stikkontakten og låget skal lægges på gryden for at slukke ilden.
  Hæld aldrig vand på varm eller brændende olie/fedtstof.
- Flyt aldrig apparatet, mens det stadig er varmt, f.eks. under eller umiddelbart efter brug (på grund af risikoen for at snuble). Pas på: Varm olie/fedtstof kan forårsage alvorlige forbrændinger.
- **Advarsel:** Nogle af frituregrydens dele bliver meget varme under brug, og skoldhed damp kan slippe ud fra låget
- Rør ikke ved den varme olie/fedtstoffet med fingrene.

- Stik heller ikke plasticbestik ned i den varme olie/fedtstoffet. Hæld ikke varm olie/fedt op i plasticbeholdere.
- Lad aldrig apparatet eller dets ledning berøre eller komme i kontakt med varme overflader eller andre varmekilder. Lad aldrig ledningen hænge frit; ledningen skal altid holdes langt væk fra apparatets varme dele.
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- **Sluk altid apparatet og tag stikket ud af stikkontakten efter brug, og også**
  - **i tilfælde af fejlfunktion,**
  - **inden apparatet rengøres.**
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.
- Dette apparat er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom
  - tekøkkener, kontorer eller andre mindre virksomheder,
  - landhusholdninger,
  - hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender
  - B&B pensionater.
- For at overholde sikkerhedsreglerne og for at undgå farer, skal reparationer af el-artikler, herunder udskiftning af ledningen, altid udføres af kvalificeret personale. Hvis apparatet skal repareres, skal det sendes til en af vore afdelinger for kundeservice. Adresserne findes i tillægget til denne brugsanvisning.

Termosikring

Hvis oliestanden skulle falde under det nødvendige minimumsniveau, vil termosikringen automatisk slukke for varmeelementet. Når termosikringen er blevet aktiveret, er apparatet defekt og kan ikke længere benyttes.

Delenes funktioner

Låg

Låget åbnes ved at trykke på udløserknappen. Låget er fjederaktiveret og åbner automatisk så snart der trykkes på knappen. Låget lukkes ved at trykke dette ned indtil det låser fast. Når låget står åbent i oprejst position, kan man løfte det af for at rengøre det ved at trække det opad.

Inspektionsrude

Inspektionsruden er nyttig når man skal holde øje med friturestegningen. For at undgå kondens fra vanddamp kan man smøre indersiden af ruden med lidt olie.

Friturebeholder

Påfyldningsmængde:

Inden opvarmningsfasen startes op, skal olien/fedtet nå op mellem **minimum** og **maksimum** markeringerne, som kan ses indeni friturebeholderen.

Den maximale mængde, der kan fyldes på, er ca. 2 liter.

Inden den nødvendig mængde olie/fedt fyldes i beholderen, må friturekurven tages ud.

Bemærk: Forskellen mellem **minimum** og **maksimum** markeringerne er ca. 300 ml.

Typer af olie/fedt der kan benyttes:

Vi anbefaler brug af vegetabilsk olie eller fedtstof, som er specielt beregnet til friturestegning og som derfor trygt kan varmes op til en temperatur på 220° C og som har en neutral smag.

Bland ikke forskellige olie-/fedttyper sammen.

Friturekurven

Friturekurven er designet til at rumme de fødevarer der skal friteres.

Når låget er lukket kan kurven sænkes ned i den varme olie ved hjælp af håndtaget på frituregrydens yderside. Når kurven skal sænkes, trykkes låseknappen på kurvens håndtag fremover og håndtages føres ned.

Kurven løftes op af olien ved at føre håndtaget opad, indtil det låses fast i vandret stilling.

Kapacitet
Vi anbefaler friturestegning af højst 300 g pomfritter ad gangen. Læs venligst også *Nyttige tips ved friturestegning*.

Indikatorlysene
Det røde hovedindikatorlys er tændt når apparatet er tilsluttet til strømforsyningen.
Det grønne lys tænder når den forindstillede temperatur er nået.
Når temperaturen falder under et bestemt niveau og opvarmningen genoptages, vil det grønne indikatorlys slukke.

Termostatknap
Ved hjælp af termostatknappen kan temperaturen indstilles til det ønskede niveau.

Før brug
Inden apparatet tilsluttes til strømforsyningen skal det rengøres på følgende måde:
Friturebeholderen og indersiden af låget bør aftørres med en fugtig klud. Tag friturekurven ud og vask den omhyggeligt i varmt vand. For at undgå at der kommer vand i olien, skal alle delene tørres grundigt af. Fyld beholderen med ca. 2 liter vegetabilsk olie/fedtstof.

Betjening
- Se efter om olien står op mellem **min.** og **max.** markeringerne.
- Placer friturekurven i friturebeholderen og luk låget.
- Sæt stikket i en passende stikkontakt. Det røde indikatorlys tænder.
- Benyt termostatknappen til at vælge den ønskede temperatur.
- Lad frituregryden varme op. Det grønne indikatorlys tændes når den forindstillede temperatur er nået.
- Åbn låget.
- Løft friturekurven ud og placer de fødevarer der skal friteres i kurven.
- Sæt kurven ned i friturebeholderen.
- Luk låget og sænk kurven.
- Når maden er færdigstegt, åbnes låget og kurven løftes op for at olien kan dræne væk.
- Når friturestegningen er afsluttet, drejes termostatknappen tilbage og stikket tages ud af stikkontakten. Det røde indikatorlys slukker.

Nyttige tips vedr. friturestegning
Mad, som er friturestegt i olie, er særdeles velsmagende og sund.
Efter nedsænkning i den varme olie vil porerne i maden meget hurtigt lukke sig som følge af den høje temperatur, så olien ikke kan trænge ind i maden og saften kan ikke slippe ud.
På den måde bevares proteiner, vitaminer og mineraler m.v. bedre.

Følgende instruktioner skal overholdes nøje:
1. Kvaliteten af olie, der har været brugt for mange gange, kan ikke forbedres ved at blande den med ny olie. Den nye olie ville også blive ødelagt efter kort tids forløb.
2. **For at undgå at olien skummer og koger over, skal man sørge for at maden er helt tør. Vær især omhyggelig med at optø dybfrosne madvarer helt inden friturestegning. Fugtighed reducerer nemlig fritureoliens levetid.**
3. For at opnå et godt resultat ved friturestegning er det meget vigtigt at anvende den rigtige temperatur. Hvis olien ikke er tilstrækkelig varm, opsuger maden for megen olie. Det er derfor bedst, at kurven ikke sænkes ned, før forvarmningsperioden er færdig. Hvis olien er for varm, dannes der for hurtigt en skorpe på maden, mens den ikke bliver gennemstegt indeni.
4. **Dybfrossen eller afkølet mad bør nedsænkes et øjeblik i den varme olie en gang eller to, før den egentlige friturestegning.**
5. Steg ikke for mange ting ad gangen.

Madvarerne skal kunne flyde frit uden at røre ved hinanden.

6. Når der anvendes mad overtrukket med frituredej, skal man sørge for at friturededejen sidder godt fast på maden og at overflødigt mel er fjernet.
7. Det er let at se, hvornår fritureolie er blevet brugt for meget, fordi den har en mørkere farve, er tyktflydende og har en ubehagelig lugt eller en tendens til at skumme.
8. Gammel fritureolie eller olie, der indeholder rester fra tidligere friturestegning, er brandfarlig og antændes let. Det er derfor bedst at udskifte olien, når den har været brugt 3 - 4 gange. Hvor mange gange olien kan bruges, afhænger dog af typen og mængden på den friturestegte mad.
9. Olien kan anvendes længere, hvis olien filtreres efter hver stegning.
10. Olien kan godt opbevares i frituregryden, hvis den holdes tæt lukket og opbevares på et køligt sted.

Ernæringsrigtig friturestegning

For at sikre en sund og næringsrig tilberedning af stivelsesholdige fødevarer, dvs. fødevarer der indeholder mere stivelse end gennemsnittet, anbefaler vi at temperaturen til friturestegning da ikke sættes højere end til 175°C. En lavere stegetemperatur kombineret med en mindre mængde af fødevaren nedsætter til gengæld dannelsen af sundhedsskadelige stoffer til et minimum.

Generel rengøring og vedligehold

- Tag altid stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle fuldstændigt af inden rengøring.
- **Advarsel:** For at undgå risiko for elektrisk stød må frituregrydens ydre og dens ledning ikke rengøres med nogen former for væske og heller aldrig nedsænkes i vand.
- Benyt aldrig slibende og skrappe rengøringsmidler.
- – Når låget står åbent i oprejst position, kan man løfte det af for at rengøre det ved at trække det opad.
- – Låget har et fedtstoffilter som må skiftes af og til. Tag filterdækslet af og tag det gamle filter ud. Rengør låget med en fugtig klud og en smule opvaskemiddel. Tør det omhyggeligt af bagefter. Indsæt et nyt fedtstoffilter og sæt filterdækslet på igen. **Udskiftningsfiltre kan bestilles gennem Severin Kundeservice.**
- Når olien skal tømmes ud af friturebeholderen må man vente til olien/fedtet er kølet tilstrækkeligt af, men stadig er flydende, og fjerne olien/fedtet med en opøseske. Når temperaturen er faldet tilstrækkeligt kan man også hælde olien/fedtet op i en varmefast beholder. Olien/fedtet kan filtreres ved at blive hældt gennem en varmefast tragt eller selve friturekurven foret med noget absorberende papir.
- Hæld aldrig olie/fedt ud i køkkenvasken. Når olien er kold kan den bortskaffes sammen med andet køkkenaffald.
- Indersiden af frituregryden kan rengøres ved først at tørre den af med køkkenrulle og derefter med en fugtig, fnugfri klud og et mildt opvaskemiddel. Bagefter skal gryden tørres grundigt med en tør klud.
- – Friturekurven og låget bør rengøres i varmt sæbevand. Tør delene omhyggeligt af bagefter.
- – Ydersiden af gryden kan rengøres med en fugtig, fnugfri klud.

Bortskaffelse



Gamle eller defekte apparater må aldrig smides ud sammen med husholdningsaffaldet, de skal afleveres på den lokale genbrugsstation.

Garantierklæring

På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabrikationsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skørbare

dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Denne garanti har ingen indvirkning på dine lovmæssige rettigheder, heller ikke de nationale forbrugerrettigheder om anskaffelse af varer. Hvis produktet ikke fungerer og må returneres, skal det pakkes forsvarligt ind, og navn, adresse samt årsagen til returneringen skal vedlægges. Hvis dette sker mens garantien stadig dækker, må garantibeviset og kvitteringen også lægges ved. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.

Frityrgryta

Bästa kund!
Innan du använder apparaten bör du läsa denna bruksanvisning noga och spara den för framtida referens. Apparaten bör endast användas av personer som bekantat sig med dessa instruktioner.

Anslutning till vägguttaget
Apparaten bör endast anslutas till ett felfritt jordat uttag installerat enligt gällande bestämmelser.
Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt.
Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.

Komponenter
1. Frityrkorg
2. Korghandtag
3. Korghandtagets låsknapp
4. Temperaturlampa (grön)
5. Central signallampa (röd)
6. Temperaturkontroll
7. Lock (löstagbart)
8. Fönster
9. Filterutrymme med oljefilter och ångventiler
10. Min/Max-markering 1.7–2.0 L
11. Bärhandtag
12. Lockets utlösningsknapp
13. Sladd med stickpropp
14. Hölje

Viktiga säkerhetsföreskrifter
- **Starta inte enhetens uppvärmning utan olja/fett.**
- Apparaten bör alltid vara under uppsikt när den är i användning.
- Kontrollera noga om det märks några fel på huvudenheten och dess tillbehör innan du använder apparaten. Om apparaten t ex har tappats på en hård yta får den inte längre användas: t o m osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- Kontrollera regelbundet att elsladden inte blivit skadad. Om sladden har skadats får apparaten inte längre användas.
- Denna apparat bör inte användas av personer (inklusive barn) som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som saknar erfarenhet och kunskap att använda dylika apparater. Dessa personer bör antingen endast använda apparaten under tillsyn av en person som är ansvarig för deras säkerhet eller också få tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning.
- Se till att barn inte leker med apparaten.
- **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
- Placera alltid apparaten på ett stabilt, jämnt och värmetåligt underlag som tål stänk och fläckar och se till att det finns tillräckligt med fritt utrymme runt omkring. Ställ inte apparaten under väggskåp eller hängande föremål, direkt intill en vägg eller i ett hörn.
- Se till att inga lättantändliga material förvaras nära apparaten.
- **Varning:** använd inte apparaten utomhus.
- Gammal olja/gammalt fett kan antändas vid överhettning. Om detta sker, dra stickproppen ur vägguttaget och lägg locket på apparaten för att kväva elden.
  Häll aldrig vatten på het eller brinnande olja (eller fett).
- Bär aldrig apparaten när den är het, t.ex. under eller omedelbart efter användning (man kan snubbla). Var ytterst försiktig: het olja/upphettat fett kan orsaka allvarliga brännskador.
- **Varning:** några delar hos apparaten blir heta under användningen och farligt het ånga kan släppas ut från locket.
- Rör inte vid den heta oljan eller det heta fettet med fingrarna.
- Lägg inga plastbestick i den heta oljan/det heta fettet. Häll aldrig het olja/upphettat

fett i plastbehållare.

- Låt inte apparaten eller elsladden komma i kontakt med heta ytor eller heta källor. Låt inte elsladden hänga fritt; sladden måste hållas på säkert avstånd från apparatens heta delar.
- Tag stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- **Stäng alltid av apparaten och dra stickproppen ur vägguttaget efter användningen, samt också**
  - **om apparaten krånglar,**
  - **innan du rengör apparaten.**
- Apparaten bör inte användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Inget ansvar godtas om skada uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följts.
- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom i
  - kök på arbetsplatser, kontor och andra kommersiella miljöer,
  - jordbrukssektorn,
  - hotell, motell och andra liknande anläggningar
  - bed-and-breakfast hus.
- För att uppfylla säkerhetsbestämmelserna och undvika risker får reparationer av elektriska apparater endast utföras av fackmän, inklusive byte av sladden. Om det krävs en reparation, bör du vänligen skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar. Adresserna finns i bilagan till denna bruksanvisning.

Automatisk säkerhetsanordning

Om oljenivån sjunker under den krävda miniminivån kommer säkerhetsanordningen att automatiskt stänga av värmeelementet. Efter det att säkerhetsavstängningen har aktiverats är apparaten obrukbar.

Frityrgrytans delar

Lock

Locket öppnas genom att du trycker på utlösningsknappen. Locket är försett med fjäder och lyfts upp automatiskt när man trycker på knappen. För att stänga locket, tryck ned locket tills det låses på plats.

När det öppna locket är i vertikal position kan det tas bort för rengöring genom att man drar det uppåt.

Övervakningsfönster

Med hjälp av övervakningsfönstret har du uppsikt över friteringsprocessen. För att undvika kondensering av vattenånga, bör en liten mängd olja strykas på insidan av fönstret.

Frityrbehållaren

Fyllningsmängd:

Innan uppvärmningsfasen sättes igång bör olje-/fettnivån ligga mellan **minimi**- och **maximi**märkena som finns i frityrbehållaren.

Behållaren rymmer ca 2 liter.

Innan du fyller behållaren med den önskade mängden olja/fett bör frityrkorgen avlägsnas.

Anmärkning: Skillnaden mellan **minimum**- and **maximummärkena** är ca 300 ml.

Typer av olja/fett:

Vi rekommenderar användning av vegetabilisk olja eller vegetabiliskt fett som är speciellt ämnat för fritering och som tryggt kan värmas till en temperatur på 220°C. Oljan/fettet bör ha en neutral smak.

Blanda inte olika sorters olja/fett.

Frityrkorg

Korgen är avsedd att innehålla maten som skall friteras.

Med locket stängt kan korgen sänkas ned i den heta oljan med korghandtaget på apparatens utsida. Då du vill sänka ner korgen för du korghandtagets låsknapp framåt och handtaget neråt.

Lyft korgen ur oljan genom att föra handtaget uppåt tills det låses i horisontalläge.

Kapacitet

Vi rekommenderar fritering av max 300 g pommes frites. Vänligen läs avsnittet *Tips för fritering*.

Signallampor
Den röda huvudsignallampan lyser så länge apparaten är ansluten till ett eluttag.
Den gröna lampan tänds då den förinställda temperaturnivån har nåtts.
Så fort som temperaturen faller under en viss nivå kommer upphettningen att återupptas och den gröna signallampan kommer att släckas.

Temperaturkontroll
Temperaturen kan ställas in på önskad nivå med hjälp av knappen för temperaturkontroll.

Innan första användningen
Innan apparaten ansluts till ett eluttag, bör den rengöras enligt följande:
Frityrbehållaren och lockets insida bör torkas med en fuktig duk. Frityrkorgen bör avlägsnas och tvättas noga med hett vatten. För att undvika att vatten blandas med olja bör alla delar torkas noga. Fyll behållaren med ca 2 liter vegetabilisk olja/vegetabiliskt fett.

Användning
- Se till att oljenivån ligger mellan **min**- och **max**nivåmarkeringarna.
- Lägg korgen i frityrbehållaren och stäng locket.
- Sätt stickproppen i ett lämpligt vägguttag. Den röda signallampan tänds.
- Använd temperaturkontrollen för att ställa in den önskade temperaturnivån.
- Låt frityrgrytan förvärmas. Den gröna signallampan tänds då den inställda temperaturen har nåtts.
- Öppna locket.
- Lyft ut frityrkorgen och lägg maten som ska friteras i korgen.
- Sätt tillbaka korgen i frityrbehållaren.
- Stäng locket och sänk ner korgen.
- Då maten har friterats, öppna locket och lyft upp korgen för att låta oljan rinna av.
- När friteringen är klar vrider du tillbaka temperaturkontrollen och drar stickproppen ur vägguttaget. Den röda signallampan slocknar.

Råd och tips för fritering
Mat som lagas i olja blir särskilt smakrik och närande.
När maten läggs ner i den heta oljan förseglas den omedelbart tack vare den höga temperaturen. Detta hindrar att fett tränger in i maten eller att saften tränger ut. På det sättet bevaras viktiga proteiner, vitaminer och mineraler osv.

Var vänlig observera följande:
1. Kvaliteten på begagnad olja kan inte fräschas upp om den blandas med färsk olja. Tvärtom skulle den färska oljan också snart bli förstörd.
2. **För att oljan inte ska skumma över, bör du se till att torka maten väl. Var speciellt noga med att tina upp djupfryst mat innan den friteras. Fukt minskar frityroljans hållbarhet.**
3. För att få bra resultat är rätt temperaturinställning en viktig faktor vid fritering. Om oljan inte är tillräckligt het kan maten suga upp för mycket olja. Därför är det bäst att inte sätta in korgen förrän uppvärmningen är klar. Om oljan är för het bildas en skorpa alltför snabbt medan inre delen av maten förblir okokt.
4. **Djupfryst eller kyld mat bör sänkas ned ett ögonblick i den heta oljan ett par gånger före själva friteringen.**
5. Fritera inte för mycket på en gång. Bitarna ska kunna flyta fritt utan att vidröra varandra.
6. Om frityrsmet används måste den fästa ordentligt på maten. Avlägsna överflödigt mjöl.
7. För gammal frityrolja känns lätt igen på att den har mörkare färg, är trögflytande, luktar obehagligt eller gärna vill skumma.
8. För gammal frityrolja eller olja som innehåller partikelrester från tidigare fritering är brandfarlig och kan lätt fatta eld. Det är därför bäst att byta olja efter

3-4 friteringar. Dess hållbarhet beror dock främst på den friterade matens typ och kvantitet.

9. Hållbarheten kan förlängas om frityroljan filtreras efter varje användningstillfälle.
10. Frityroljan kan förvaras i frityrgrytan om denna hålls stängd och står svalt.

Näringsmedveten fritering

För näringsrik och hälsosam fritering rekommenderar vi en maximal temperaturinställning på 175°C när du friterar mat vars innehåll av kolhydrater är över medeltalet. En sänkt friteringstemperatur, kombinerad med en motsvarande minskning i mängden mat, gör att det bildas en minimal mängd ämnen som är skadliga för hälsan.

Allmän skötsel och rengöring

- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och låt apparaten svalna tillräckligt innan rengöring påbörjas.
- **Varning:** för att undvika risken för elstöt bör du inte rengöra frityrgrytans hölje eller dess elsladd med vätska och sänk inte någon av dessa i vatten.
- Använd inga slipmedel eller starka rengöringsmedel.
- När det öppna locket är i vertikal position kan det tas bort för rengöring genom att man drar det uppåt.
- Locket innehåller ett fettfilter som bör bytas ut efter några friteringsomgångar. Lossa filterlocket och ta ut det gamla filtret. Rengör locket med en fuktig duk och litet rengöringsmedel. Torka noga efteråt. Sätt i ett nytt fettfilter och sätt tillbaka filterlocket. **Utbytesfilter kan beställas genom Severin Service.**
- Då du vill avlägsna olja ur frityrbehållaren, bör du först vänta tills oljan/fettet avsvalnat tillräckligt men ännu är flytande; tag bort oljan med en soppslev. När temperaturen sjunkit tillräckligt kan du också hälla ut oljan/fettet i en värmebeständig behållare. Oljan (eller fettet) kan filtreras genom att du häller det genom ett absorberande papper i en värmebeständig tratt eller i själva frityrkorgen.
- Häll inte ut het olja/upphettat fett i diskhon. När fettet kallnat, kan det läggas i köksavfallet.
- Insidan på frityrbehållaren kan torkas av först med hushållspapper och sedan med en fuktig, luddfri trasa och milt tvättmedel. Torka sedan behållaren noga med en torr trasa.
- Efter användning bör du rengöra frityrkorgen och locket med hett diskvatten. Torka dem torra.
- Apparatens utsida kan rengöras med en fuktig, luddfri trasa.

Bortskaffning

Kasta inte gamla eller söndriga apparater med hushållsavfallet, utan lämna dem till din hemorts återvinningsstation.

Garanti i Sverige och Finland

För material- och tillverkningsfel gäller 2 års garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpskvitto i överensstämmelse med de allmänna garantivillkoren. Denna garanti inverkar inte på dina lagstadgade rättigheter eller dina lagenliga rättigheter enligt den nationella konsumentskyddslagstiftningen. Ifall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personskador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

Rasvakeitin

Hyvä Asiakas,
Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä tämä opas tulevaa tarvetta varten. Laitetta saavat käyttää vain henkilöt, jotka ovat tutustuneet näihin ohjeisiin.

Verkkoliitäntä
Laite tulee liittää määräysten mukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan.
Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilpeen merkittyä jännitettä.
Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjä koskevien direktiivien mukainen.

Osat
1. Paistokori
2. Korin kahva
3. Korin kahvan lukituspainike
4. Lämpötilan merkkivalo (vihreä)
5. Virran merkkivalo (punainen)
6. Lämmönsäädinnappula
7. Lukittava kansi (irrotettavissa)
8. Valvontalasi
9. Suodatinosa, jossa rasvasuodatin ja höyrynpoistoaukot
10. Min-/Max-merkintä 1,7–2,0 L
11. Kantokahva
12. Kannen avauspainike
13. Liitäntäjohto ja pistotulppa
14. Kotelo

Tärkeitä turvaohjeita
- **Älä anna laitteen kuumeta ilman öljyä/rasvaa.**
- Älä koskaan poistu paikalta laitteen ollessa toiminnassa.
- Laitteen runko ja lisäosat on tarkastettava ennen käyttöä huolellisesti vaurioiden varalta. Jos laite putoaa kovalle alustalle, sitä ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa vaaratilanteita laitetta käytettäessä.
- Virtajohto on tarkistettava säännöllisesti vaurioiden varalta. Jos johdossa on vikaa, laitetta ei saa enää käyttää.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt (mukaan lukien lapset), jotka eivät ole fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti täysin kehittyneitä tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, paitsi jos henkilöiden turvallisuudesta vastuussa oleva henkilö valvoo tai ohjaa heitä alussa.
- Lapsia on valvottava, jotta estetään, etteivät he leiki laitteella.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
- Pidä laitetta lämmön, roiskeiden ja tahran kestävällä työalustalla. Älä aseta laitetta seinällä olevan kaapin tai muun riippuvan esineen alle, eikä myöskään aivan seinän viereen tai nurkkaan.
- Varmista, ettei laitteen lähellä säilytetä herkästi syttyviä materiaaleja.
- **Turvaohjeita:** Älä käytä laitetta ulkosalla.
- Liian moneen kertaan käytetty öljy/rasva saattaa ylikuumentua ja syttyä palamaan. Irrota tällöin pistotulppa pistorasiasta ja tukahduta palava öljy kannella.
  Älä koskaan kaada vettä kuumaan tai palavaan öljyyn/rasvaan.
- Älä koskaan kanna rasvakeitintä sen ollessa kuuma, esim. käytön aikana, tai liian pian käytön jälkeen (saatat kompastua sen kanssa). Äärimmäinen varovaisuus on tarpeen, sillä kuuma öljy/rasva voi aiheuttaa vakavia palovammoja.
- **Turvaohjeita:** Kannen alta tulee kuumaa höyryä, ja jotkut laitteen osista saattavat kuumeta käytön aikana.
- Älä koske kuumaan öljyyn/rasvaan.
- Älä upota kuumaan öljyyn/rasvaan muovisia keittiövälineitä äläkä kaada kuumaa öljyä/rasvaa muoviastiaan.
- Älä anna laitteen tai liitäntäjohdon koskettaa kuumia pintoja tai joutua kosketuksiin lämmönlähteiden kanssa.
- Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohdosta vaan tartu aina pistotulppaan.

- **Kytke laite pois päältä aina käytön jälkeen ja irrota pistotulppa pistorasiasta. Tee samoin,**
  - **jos laitteessa ilmenee vikaa,**
  - **ennen laitteen puhdistusta.**
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
- Jos laite vahingoittuu väärinkäytön seurauksena tai siksi, että annettuja ohjeita ei ole noudatettu, valmistaja ei vastaa aiheutuneista vahingoista.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten
  - työpaikkakeittiöt, toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt
  - maatalousalueet
  - hotellit, motellit jne. ja vastaavat yritykset
  - aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.
- Turvallisuusmääräykset vaativat, että sähkölaitteen saa korjata ja liitäntäjohdon uusia ainoastaan sähköalan ammattilainen. Näin vältytään vaarallisilta tilanteilta. Jos laite vaatii huoltoa tai korjausta, lähetä se huoltoliikkeeseemme. Osoitteen löydät tämän käyttöohjeen liitteestä.

Lämpösulake
Jos öljyn pinnan taso laskee tarpeellisen minimitason alle, lämpösulake kytkee automaattisesti lämpövastuksen pois päältä. Kun lämpösulake on aktivoitunut, laite on viallinen eikä sitä voi enää käyttää.

Laitteen toiminta

Kansi
Avaa kansi painamalla avauspainiketta. Kannessa on jousitoiminto ja se nousee automaattisesti ylös painiketta painettaessa. Sulje kansi painamalla sitä alaspäin, kunnes se lukkiutuu paikoilleen.
Kun avonainen kansi on pystysuorassa asennossa, sen voi irrottaa puhdistusta varten ylöspäin vetämällä.

Valvontalasi
Uppopaistoprosessia voidaan seurata valvontalasin kautta. Höyryn muodostuminen sen pintaan estetään lisäämällä hieman öljyä lasin sisäpuolelle.

Paistotila
Täyttömäärä:
Ennen esikuumennusvaihetta öljyn/ rasvan pinnan tason täytyy olla **maksimi**- ja **minimi**merkkien välissä. Ne löytyvät paistotilan sisältä. ***old version:*** Esikuumennusvaiheen aikana öljyn pinnan tason täytyy olla **maksimi**- ja **minimi**merkkien välissä. Ne löytyvät paistotilan sisältä sen takaosasta.
Paistotilan enimmäistäyttömäärä (”Max”) on noin 2 litraa.
Paistokori on poistettava ennen tarvittavan öljyn/rasvan määrän lisäämistä paistotilaan.
Huomaa: Maksimi- ja **minimi**merkkien välinen ero on noin 300 ml.

Käytettävät öljy/rasvatyypit:
Suosittelemme sellaisen kasviöljyn tai -rasvan käyttöä, joka on tarkoitettu erityisesti uppopaistamiseen, joka voidaan lämmittää turvallisesti 220º C:n lämpötilaan ja joka on maultaan neutraalia.
Älä sekoita keskenään erityyppisiä öljyjä ja rasvoja.

Paistokori
Kori on suunniteltu friteerattavan ruoan säilytykseen toimenpiteen aikana.
Kannen ollessa suljettuna kori voidaan laskea kuumaan öljyyn laitteen ulkopuolella olevan korin kahvan avulla. Kori lasketaan vetämällä korin kahvassa olevaa lukituspainetta eteenpäin ja siirtämällä kahvaa alaspäin.
Korin voi kohottaa öljystä nostamalla kahvaa ylöspäin, kunnes se lukkiutuu vaakasuoraan asentoon.

Tilavuus
Suosittelemme kerrallaan kypsennettäväksi korkeintaan 300 g perunoita. Katso myös kohtaa *Hyödyllistä tietoa rasvakeittimestä.*

Merkkivalot
Punainen päämerkkivalo palaa niin kauan kun laite on kytkettynä verkkovirtaan.
Vihreä valo syttyy, kun esisäädetty lämpötilataso on saavutettu.
Heti kun lämpötila laskee tietyn tason alle, kuumennus käynnistyy ja vihreä merkkivalo sammuu.

Lämmönsäädin
Lämmönsäädinnappulan avulla lämpötila voidaan säätää halutulle tasolle.

Ennen laitteen ensi käyttöä
Laite on puhdistettava seuraavalla tavalla ennen sen kytkemistä verkkovirtaan:
Paistotila ja kannen sisäpuoli on pyyhittävä kostealla rätillä. Poista paistokori laitteesta ja pese se perusteellisesti kuumassa vedessä. Kaikki osat on kuivattava hyvin, jotta estetään veden sekoittuminen öljyyn. Täytä tilaan noin 2 litraa kasviöljyä/rasvaa.

Käyttö
- Varmista, että öljyn pinnan taso on **min.**- ja **max.**-merkkien välissä.
- Aseta kori paistotilaan ja sulje kansi.
- Kytke pistotulppa sopivaan seinäpistorasiaan. Punainen merkkivalo syttyy.
- Valitse haluttu lämpötilan taso lämmönsäädinnappulan avulla.
- Anna rasvakeittimen esikuumeta. Vihreä merkkivalo syttyy, kun esiasetettu lämpötila on saavutettu.
- Avaa kansi.
- Nosta paistokori ylös ja laita uppopaistettava ruoka koriin.
- Aseta kori takaisin paistotilaan.
- Sulje kansi ja laske kori.
- Kun ruoka on valmista, avaa kansi ja nosta kori, jotta öljy voi valua pois.
- Kun uppopaistaminen lopetetaan, käännä lämmönsäädinnappula takaisin ja irrota pistotulppa seinäpistorasiasta. Punainen merkkivalo sammuu.

Hyödyllistä tietoa rasvakeittimesta
Öljyssä kypsennetty ruoka on erityisen maittavaa ja ravitsevaa.
Kuuma öljy sulkee heti ruoka-aineen huokoset, joten ruoka ei ime itseensä liikaa öljyä eivätkä sen omat mehut pääse karkaamaan. Ruoassa olevat proteiinit, vitamiinit ja kivennäisaineet pysyvät tallella.

Huomaa seuraava:
1. Moneen kertaan käytetty öljy ei parane lisäämällä siihen käyttämätöntä öljyä. Tuore öljy pilaantuisi myös lyhyen ajan kuluessa.
2. **Varmista, että ruoka-aineet ovat täysin kuivia ennen öljyssä paistamista. Näin öljy ei vaahtoa. Ole erityisen tarkka siitä, että pakastetut ruoat ovat täysin sulaneet ennen öljyssä paistamista. Kosteus lyhentää paistoöljyn käyttöikää.**
3. Kypsennettäessä ruokaa uppopaistamalla oikein valittu lämpötila on ensiarvoisen tärkeä tekijä tuloksen kannalta. Jos öljy ei ole riittävän kuumaa, ruoka-aineet imevät itseensä liikaa öljyä. Tämän takia paistokori kannattaa upottaa öljyyn vasta, kun esikuumennus on suoritettu. Jos öljy taas on liian kuumaa, ruoka-aineiden pinta kovettuu liian nopeasti eivätkä ne kypsy riittävästi sisäpuolelta.
4. **Pakastetut tai jäähdytetyt ruoka-aineet tulisi upottaa kuumaan öljyyn kerran, pari hetkeksi ennen varsinaista öljyssä kypsentämistä.**
5. Älä paista liian suurta ruokamäärää kerralla. Palojen tulisi kellua öljyssä vapaasti koskettamatta toisiinsa.
6. Jos kypsennät taikinakuoressa olevia ruoka-aineita, varmista, että taikina on ruoassa kunnolla kiinni eikä pinnassa ole liikaa jauhoa.
7. Liian usein käytetyn öljyn tunnistaa helposti siitä, että se on väriltään tummaa, sakeata, epämiellyttävän hajuista ja se vaahtoaa.
8. Liian usein käytetty öljy tai öljy jossa

on aikaisemman ruoan hiukkasia, syttyy helposti palamaan. Öljyn vaihto suositellaan suoritettavaksi aina 3 tai 4 käyttökerran jälkeen. Sen käyttöikä riippuu tosin pääasiassa siitä, minkälaisia ja kuinka suuria ruokamääriä kypsennetään.

9. Öljyn käyttöikää voi lisätä valuttamalla se suodattimen läpi jokaisen käyttökerran jälkeen.
10. Paistoöljyä voi säilyttää rasvakeittimessä, jos se pidetään suljettuna ja viileässä paikassa.

Terveellinen paistotapa

Runsaasti tärkkelystä sisältävien ruokien valmistamisessa suositellaan käytettäväksi korkeintaan 175°C lämpötilaa. Matalampi kypsennyslämpötila ja pienempi ruoka-ainemäärä minimoivat terveydelle haitallisten ainesten muodostumisen.

Laitteen puhdistus ja hoito

- Irrota aina pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kunnolla ennen sen puhdistamista.
- **Varoitus:** Jotta sähköiskun vaara vältetään, älä puhdista rasvakeittimen ulkopintaa tai sen virtajohtoa millään nesteellä äläkä upota kumpaakaan veteen.
- Älä käytä hankaavia tai voimakkaita pesuaineita.
- – Kun avonainen kansi on pystysuorassa asennossa, sen voi irrottaa puhdistusta varten ylöspäin vetämällä.
- – Kannessa on rasvasuodatin, joka on vaihdettava, kun laitetta on käytetty useita kertoja. Irrota suodattimen kansi ja ota pois vanha suodatin. Puhdista kansi kostealla rätillä ja pesuainetilkalla. Pyyhi se sen jälkeen perusteellisesti kuivaksi. Aseta uusi rasvasuodatin ja suodattimen kansi paikalleen. **Vaihtosuodattimia voidaan tilata Severin-palvelun kautta.**
- Öljy/rasva poistetaan laitteesta haaleana, kun se on vielä nestemäistä. Odota, kunnes se on jäähtynyt riittävästi ja poista öljy/rasva liemikauhalla. Lämpötilan jäähdyttyä riittävästi öljy/rasva voidaan myös kaataa ulos kuumuutta kestävään astiaan. Öljyn/rasvan voi suodattaa kaatamalla se imukykyisen paperin läpi kuumuutta kestävään suppiloon tai itse paistokoriin. ***old version:*** Öljy/rasva poistetaan laitteesta haaleana, kun se on vielä nestemäistä. Irrota lämmityselementti ja poista öljy/rasva kauhalla. Kun laite on riittävästi jäähtynyt, voit varovasti irrottaa myös keittoaltaan ja kaataa öljyn/rasvan lämmönkestävään astiaan. Öljyn/rasvan voi suodattaa siten, että se kaadetaan imukykyisen paperin läpi.
- Käytettyä öljyä/rasvaa ei saa kaataa keittiön pesualtaaseen. Anna sen jäähtyä ja hävitä talousjätteiden mukana.
- Paistotilan sisäpinnan voi puhdistaa pyyhkimällä se ensin talouspaperilla ja sitten kostealla, mietoon pesuaineeseen kastetulla, nukkaantumattomalla kankaalla. Säiliö tulee kuivata hyvin pyyhkeellä.
- – Paistokori ja kansi on puhdistettava käytön jälkeen kuumalla, saippuaisella vedellä. Pyyhi sen jälkeen kuivaksi. ***old version:*** Paistokori on puhdistettava käytön jälkeen kuumalla, saippuaisella vedellä.
- – Laitteen ulkopinta tulee puhdistaa kostealla, nukkaantumattomalla kankaalla.

Jätehuolto

Käytöstä poistettavat laitteet tulisi viedä jätteiden hyötykäyttöasemalle.

Takuu

Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuittia vastaan yleisten Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuuehtojen mukaan. Mikäli laitetta käytetään väärin, käyttöohjeen vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista lankeaa

laitteen käyttäjälle. Tämä takuu ei vaikuta lakimääräisiin oikeuksiin eikä mihinkään muihin kansallisen lainsäädännön säätämiin tuotteiden ostoa koskeviin laillisiin kuluttajaoikeuksiin, joita tuotteen hankkijalla on.

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuoja:
Oy Harry Marcell Ab
PL 63, 01511 VANTAA
Puh (09) 870 87860
Fax (09) 870 87801
www.harrymarcell.fi
asiakaspalvelu@harrymarcell.fi

PL

Frytkownica

Szanowni Klienci!
Przed użyciem urządzenia proszę dokładnie zapoznać się z poniższą instrukcją, którą należy zachować do późniejszego wglądu. Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby, które zapoznały się z niniejszą instrukcją.

Podłączenie do sieci zasilającej
Urządzenie należy podłączać do sieci elektrycznej wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemieniem.
Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.

Zestaw
1. Koszyk metalowy do smażenia
2. Uchwyt koszyka
3. Przycisk blokowania uchwytu koszyka
4. Wskaźnik świetlny temperatury (zielony)
5. Główny wskaźnik świetlny (czerwony)
6. Regulator temperatury
7. Pokrywa (zdejmowana)
8. Wziernik
9. Komora na filtr z filtrem tłuszczu i otworami wylotu pary
10. Oznaczenia min/max 1,7–2,0 l
11. Uchwyt do przenoszenia
12. Przycisk do otwierania pokrywy
13. Przewód zasilający z wtyczką
14. Korpus obudowy

Instrukcja bezpieczeństwa
- **Nie rozgrzewać urządzenia bez oleju/tłuszczu.**
- Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Przed użyciem urządzenia należy dokładnie sprawdzić, czy jego korpus i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie spadło na twardą powierzchnię, nie nadaje się do dalszego użytku, gdyż nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na jego działanie i bezpieczeństwo użytkownika.
- Należy regularnie sprawdzać, czy przewód przyłączeniowy nie jest uszkodzony. W przypadku jakiegokolwiek uszkodzenia przewodu, należy natychmiast zaprzestać używania urządzenia.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (także dzieci) o ograniczonych zdolnościach motorycznych, sensorycznych lub umysłowych, ani osoby, którym brakuje doświadczenia i stosownej wiedzy, chyba że są one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, która instruuje jak bezpiecznie korzystać z urządzenia.
- Dzieci powinny znajdować się pod stałą opieką, aby nie dopuścić do używania przez nie urządzenia jako zabawki.
- **Uwaga:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie, np. uduszenia.
- Urządzenie należy zawsze umieszczać na podłożu odpornym na wysokie temperatury i plamy gorącego tłuszczu. Wokół pracującego urządzenia pozostawić wystarczająco dużo wolnego miejsca. Nie umieszczać urządzenia pod półkami, szafkami lub innymi wiszącymi elementami, czy też bezpośrednio przy ścianie lub w rogu.
- Zadbać o to, by w pobliżu urządzenia nie znajdowały się jakiekolwiek materiały łatwopalne.
- **Uwaga:** Urządzenie nie nadaje się do użytku na wolnym powietrzu.
- Wielokrotnie używany olej/tłuszcz może się samoczynnie zapalić przy przegrzaniu. W takiej sytuacji należy natychmiast

wyjąć wtyczkę z gniazdka, a pojemnik przykryć pokrywą w celu zduszenia płomieni.
Nie próbować gasić płonącego oleju/tłuszczu wodą! Nie wlewać wody do gorącego oleju/tłuszczu!

- Nie przenosić rozgrzanej frytkownicy, na przykład podczas używania lub bezpośrednio po zakończeniu smażenia (można się potknąć i spowodować wypadek). Zawsze należy postępować ze szczególną ostrożnością; gorący tłuszcz może spowodować poważne obrażenia.
- **Uwaga!** Niektóre elementy urządzenia rozgrzewają się do bardzo wysokiej temperatury, a przez pokrywę może wydobywać się gorąca para. Obsługa urządzenia wymaga więc ostrożności.
- Nie dotykać rozgrzanego oleju/tłuszczu.
- Do rozgrzanego oleju/tłuszczu nie wkładać plastikowych sztućców, ani nie wylewać gorącego tłuszczu do naczyń z tworzywa sztucznego.
- Urządzenie oraz przewód zasilający nie powinny stykać się z gorącymi powierzchniami, ani być poddawane działaniu wysokich temperatur. Przewód przyłączeniowy nie powinien zwisać wolno, należy uważać aby znajdował się w bezpiecznej odległości od gorących części urządzenia. Nie wolno włączać urządzenia do sieci, jeżeli nie umieszczono w nim uprzednio zbiornika do smażenia. W żadnym wypadku nie wolno podłączać elementu grzejnego do sieci, wtedy kiedy został usunięty z urządzenia.
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka nie szarpać za przewód.
- **Wtyczkę należy wyjąć z gniazdka elektrycznego każdorazowo po zakończeniu pracy oraz:**
  - **w przypadku stwierdzenia awarii urządzenia;**
  - **i przed przystąpieniem do czyszczenia.**
- Urządzenie nie jest przystosowane by je uruchamiać przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi winę ponosi wyłącznie użytkownik.
- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
  - kuchniach dla pracowników, biurach lub innych miejscach pracy;
  - agroturystyce;
  - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach;
  - pensjonatach.
- Ze względów bezpieczeństwa wszelkie naprawy urządzeń elektrycznych muszą być dokonywane przez wykwalifikowany i upoważniony do tego personel. Dotyczy to również wymiany przewodu zasilającego. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do jednego z naszych działów obsługi klienta. Odpowiednie adresy znajdują się w karcie gwarancyjnej w języku polskim.

Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa
Jeżeli poziom oleju/tłuszczu spadnie poniżej wymaganego minimum, termiczny wyłącznik bezpieczeństwa spowoduje automatyczne wyłączenie się grzałki. Jeżeli wyłącznik bezpieczeństwa zostanie raz aktywowany, urządzenie nie będzie nadawać się już do ponownego użytku.

Elementy czynnościowe

Pokrywa
Pokrywę otwiera się za pomocą przeznaczonego do tego celu przycisku. Mechanizm sprężynowy sprawia, że pokrywa podnosi się automatycznie zaraz po naciśnięciu przycisku. Aby zamknąć pokrywę, wystarczy ją przycisnąć w dół, aż się zatrzaśnie.
Aby zdjąć pokrywę do czyszczenia, musi się ona znaleźć w otwartej pozycji pionowej. Wyjmuje się ją przez pociągnięcie do góry.

Wziernik
Wziernik znajdujący się w pokrywie, pozwala obserwować proces smażenia. Aby nie zaparował, należy rozprowadzić po jego wewnętrznej stronie nieco oleju/tłuszczu.

Pojemnik do smażenia
Poziom napełnienia:
Przed rozpoczęciem podgrzewania należy sprawdzić, czy poziom oleju/tłuszczu znajduje się pomiędzy oznaczeniami **minimum** i **maximum**, które znajdują się wewnątrz pojemnika.
Do frytkownicy można wlać maksymalne 2 litry oleju.
Przed napełnieniem zbiornika wymaganą ilością oleju/tłuszczu należy wyjąć koszyk.
Wskazówka: Różnica pomiędzy poziomem **minimum** a **maximum** wynosi około 300 ml.

Rodzaje tłuszczu, z których można korzystać:
Zaleca się stosowanie oleju roślinnego lub tłuszczu przeznaczonego specjalnie do głębokiego smażenia, który można bezpiecznie rozgrzać do temperatury 220° C i który posiada neutralny smak.
Nie należy mieszać różnych olejów.

Koszyk do smażenia
Koszyk przeznaczony jest do umieszczania w nim potraw przeznaczonych do smażenia.
Przy zamkniętej pokrywie, koszyk można zanurzyć w gorącym oleju/tłuszczu, posługując się uchwytem wystającym z przodu frytkownicy. W tym celu należy przesunąć w przód przycisk blokowania znajdujący się w uchwycie i opuścić uchwyt.
Aby podnieść koszyk, wystarczy przesunąć uchwyt w górę, aż się zatrzaśnie w górnej pozycji.

Objętość
Zalecana przez nas maksymalna ilość frytek do smażenia wynosi 300 gramów. Prosimy o zapoznanie się z punktem *Porady praktyczne dotyczące smażenia w tłuszczu.*

Lampki kontrolne
Czerwona lampka kontrolna świeci się przez cały czas, kiedy urządzenie podłączone jest do sieci.
Zielona lampka kontrolna zapala się, kiedy urządzenie osiągnie żądaną temperaturę.
Kiedy temperatura spadnie poniżej pewnego poziomu, włączy się ponownie element grzewczy, a lampka kontrolna zgaśnie.

Regulator temperatury
Regulator temperatury pozwala ustawić temperaturę na żądany poziom.

Przed pierwszym użyciem
Przed podłączeniem urządzenia do sieci, najpierw należy je umyć postępując wg poniższych instrukcji:
Pojemnik do smażenia oraz wewnętrzną stronę pokrywy przetrzeć wilgotną ściereczką. Wyjąć koszyk metalowy do smażenia i umyć go dokładnie w gorącej wodzie. Aby zapobiec mieszaniu się wody z olejem/tłuszczem, wszystkie elementy należy dokładnie wysuszyć. Nalać do pojemnika około 2 litra oleju roślinnego/tłuszczu.

Obsługa
- Poziom oleju/tłuszczu powinien znajdować się pomiędzy oznaczeniami **min.** i **max.**
- Włożyć koszyk do pojemnika do smażenia i zamknąć pokrywę.
- Włożyć wtyczkę do kontaktu. Zapali się wówczas czerwona lampka kontrolna.
- Za pomocą regulatora temperatury ustawić żądaną temperaturę smażenia.
- Poczekać, aż frytkownica się rozgrzeje. Zielona lampka kontrolna zapala się, kiedy urządzenie osiągnie żądaną temperaturę.
- Otworzyć pokrywę.
- Podnieść koszyk i włożyć do niego potrawę przeznaczoną do smażenia.
- Włożyć koszyk z powrotem do pojemnika do smażenia.
- Zamknąć pokrywę i opuścić koszyk.
- Kiedy potrawa jest już odpowiednio usmażona, otworzyć pokrywę, podnieść

koszyk i przytrzymać go chwilę, aby odcedzić olej/tłuszcz.
- Po zakończeniu smażenia, przekręcić z powrotem regulator temperatury i wyjąć wtyczkę z gniazdka. Czerwona lampka kontrolna wówczas gaśnie.

Porady praktyczne dotyczące smażenia głębokiego

Potrawy smażone w oleju/tłuszczu są bardzo smaczne i pożywne.

Pory artykułów żywnościowych smażonych w gorącym oleju/tłuszczu zamykają się pod wpływem wysokiej temperatury, uniemożliwiając tłuszczowi przedostawanie się do wnętrza. W ten sposób zatrzymywany jest smak i soki, a żywność zachowuje wszelkie wartości odżywcze, białka, witaminy i minerały.

Podczas smażenia należy przestrzegać następujących zasad:

1. Dodawanie świeżego oleju/tłuszczu do starego nie poprawia ani smaku, ani wydajności. Raczej stary olej/tłuszcz zepsuje ten świeży, dodany do garnka.
2. **Aby uniknąć pienienia się oleju/tłuszczu, należy zawsze sprawdzać, czy artykuły żywnościowe przeznaczone do smażenia są całkowicie suche. Szczególnej uwagi wymagają mrożonki, które przed smażeniem należy całkowicie rozmrozić, bowiem wilgoć zmniejsza wydajność oleju/tłuszczu.**
3. Aby osiągnąć pożądany rezultat, należy smażyć w odpowiednich temperaturach. Jeśli olej/tłuszcz nie jest dostatecznie rozgrzany, artykuły żywnościowe mogą niepotrzebnie wchłaniać go. Dlatego też koszyk należy zanurzyć w oleju/tłuszczu nie wcześniej niż po zakończeniu rozgrzewania. Jeśli olej/tłuszcz jest za gorący, powierzchnia artykułów żywnościowych zarumieni się zbyt szybko, pozostawiając niedogotowany, surowy środek.
4. **Przed rozpoczęciem procesu smażenia, zamrożone lub częściowo zamrożone artykuły żywnościowe można zanurzyć na chwilę, raz lub dwa razy, w gorącym oleju/tłuszczu.**
5. Nie należy smażyć zbyt dużej ilości artykułów żywnościowych na raz. Powinny one mieć odpowiednią ilość miejsca by swobodnie pływać w oleju/tłuszczu nie stykając się ze sobą nawzajem.
6. Przy smażeniu artykułów panierowanych należy zwrócić uwagę, aby panierka ściśle do nich przylegała. Resztki mąki lub bułki tartej nie powinny dostawać się do pojemnika.
7. Wielokrotnie używany stary olej/tłuszcz można łatwo rozpoznać. Jest lepki, ma ciemny kolor, pieni się i wydziela nieprzyjemny zapach.
8. Stary tłuszcz jest bardziej łatwopalny, gdyż zawiera zanieczyszczenia z poprzednich smażeń. Najlepiej więc zmieniać olej/tłuszcz całkowicie po 3 lub 4 cyklach smażenia. Wydajność oleju/tłuszczu zależy jednak w dużej mierze od tego, co i w jakich ilościach smażymy.
9. Filtrowanie oleju/tłuszczu po każdym smażeniu przedłuża jego użyteczność i wydajność.
10. Olej/tłuszcz można przechowywać w pojemniku, pod warunkiem że jest on przykryty i przechowywany w chłodnym miejscu.

Smażenie z zachowaniem jak największej ilości wartości odżywczych

Aby smażyć jak najzdrowiej z zachowaniem jak największej ilości wartości odżywczych, proponujemy nie nagrzewać frytkownicy do temperatury wyższej niż 175°C przy smażeniu produktów skrobiowych tzn. produktów o ponad średniej zawartości skrobi. Zmniejszona temperatura smażenia, połączona z równie zmniejszoną ilością smażonej żywności zmniejsza z kolei do minimum wytwarzanie szkodliwych dla zdrowia substancji.

Czyszczenie i konserwacja

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze poczekać aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- **Uwaga:** Aby nie narazić się na porażenie prądem, nie należy myć obudowy frytkownicy ani przewodu zasilającego wodą lub innymi płynami, ani zanurzać ich.
- Do czyszczenia nie należy stosować żadnych silnych środków ścierających czy roztworów, ani ostrych narzędzi.

– Aby zdjąć pokrywę do czyszczenia, musi się ona znaleźć w otwartej pozycji pionowej. Wyjmuje się ją przez pociągnięcie do góry.

– W pokrywie znajduje się filtr tłuszczu, który należy wymieniać co kilka cykli smażenia**. Zdjąć pokrywkę filtra i wyjąć stary filtr.** Wyczyścić pokrywkę wilgotną ściereczką z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia. Następnie wytrzeć dokładnie do sucha. **Włożyć nowy filtr i nałożyć pokrywkę. Zapasowe filtry można nabyć w serwisach Severin.**

- Aby usunąć olej/tłuszcz z pojemnika do smażenia, odczekać najpierw aż wystarczająco ostygnie, ale nie przejdzie jeszcze w stan stały, i wybrać go chochelką. Kiedy olej/tłuszcz wystarczająco ostygnie, można go także przelać do żaroodpornego pojemnika. Olej/tłuszcz można przefiltrować przelewając go przez papier higroskopijny włożony do żaroodpornego lejka albo do koszyka do smażenia**.**
- Nie należy wylewać zużytego oleju/ tłuszczu do zlewu. Kiedy już wystygnie, można go wyrzucić do kosza na śmieci.
- Wnętrze pojemnika można najpierw przetrzeć papierowymi ręcznikami, następnie gładką ściereczką, lekko nasączoną delikatnym detergentem. Następnie wytrzeć je do sucha ściereczką.

– Koszyk do smażenia i pokrywę należy myć w gorącej wodzie z płynem. Następnie wytrzeć dokładnie do sucha.

– Zewnętrzną obudowę można czyścić przecierając lekko wilgotną, gładką ściereczką.

Utylizacja

Nie należy wyrzucać starych lub zepsutych urządzeń do domowego kosza na śmieci, lecz oddawać je do specjalnych punktów zbiórki.

Gwarancja

Gwarancja na produkt obejmuje wady materiału i wykonania przez okres dwóch lat od daty zakupu produktu. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że produkt zostanie odniesiony prze klienta do punktu zakupu, a później odesłany przez sklep do serwisu centralnego w Opolu, prowadzonego przez firmę Serv- Serwis Sp.z o.o. Aby gwarancja zachowała ważność, urządzenie musi być używane zgodnie z instrukcją i nie może być modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia.

Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, elementy ceramiczne, żarówki itd. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych. Jeżeli urządzenie przestanie działać prawidłowo i musi zostać odesłane, należy je dokładnie zapakować i dołączyć imię, nazwisko i adres nadawcy oraz przyczynę odesłania. Jeśli urządzenie jest nadal na gwarancji, proszę także dołączyć paragon zakupu, lub fakturę zakupową.

GR

Φριτέζα

Οδηγίες χρήσης

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες χρήσης και φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα που να γνωρίζουν αυτές τις οδηγίες.

Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος

Η συσκευή αυτή πρέπει να συνδέεται μόνο με γειωμένη πρίζα εγκατεστημένη σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτήν που αναγράφεται στη συσκευή.

Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ περί αναγραφής στοιχείων.

Τα μέρη της συσκευής

1. Καλάθι τηγανίσματος
2. Λαβή καλαθιού
3. Κουμπί κλειδώματος λαβής καλαθιού
4. Ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας (πράσινο)
5. Κύρια ενδεικτική λυχνία (κόκκινο)
6. Ρυθμιστής θερμοκρασίας
7. Καπάκι (αποσπώμενο)
8. Θυρίδα επίβλεψης
9. Χώρος φίλτρου με φίλτρο για το λίπος και εξόδους ατμού
10. Ενδείξεις ελάχιστου/μέγιστου 1,7 έως 2,0 λίτρα
11. Λαβή ανύψωσης
12. Κουμπί απασφάλισης καπακιού
13. Ηλεκτρικό καλώδιο με φις
14. Περίβλημα

Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

- **Μην αφήνετε τη φριτέζα να ζεσταθεί χωρίς λάδι/λίπος.**
- Μην αφήνετε τη συσκευή αφύλακτη, ενώ τη χρησιμοποιείτε.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγξετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, καθώς και κάθε εξάρτημα, για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.
- Θα πρέπει να εξετάζετε τακτικά το ηλεκτρικό καλώδιο για τυχόν ενδείξεις βλάβης. Σε περίπτωση που βρεθεί τέτοια βλάβη, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείτε πλέον τη συσκευή.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από οποιοδήποτε άτομο (περιλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομο που δεν έχει πείρα και γνώσεις, εκτός αν επιτηρείται ή αν του έχουν δοθεί οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από άτομο το οποίο είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά του.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται για να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- Να τοποθετείτε πάντα τη συσκευή σε μια επίπεδη επιφάνεια που αντέχει στη θερμότητα, τις πιτσιλιές και τις κηλίδες. Επίσης, θα πρέπει να υπάρχει αρκετός χώρος γύρω από τη συσκευή. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από τα ντουλάπια της κουζίνας ή κάτω από κρεμαστά αντικείμενα, ούτε σε άμεση επαφή με τοίχους ή σε γωνίες.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν φυλάσσονται εύφλεκτα υλικά κοντά στη συσκευή.
- **Προσοχή!** Μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία σε εξωτερικούς χώρους.
- Το υπερβολικά χρησιμοποιημένο λάδι/λίπος μπορεί να αναφλεγεί αν υπερθερμανθεί. Αν συμβεί αυτό, βγάλτε

το φις του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα και τοποθετήστε το καπάκι στη συσκευή για να καταπνίξετε τις φλόγες.
Μη ρίχνετε ποτέ νερό σε καυτό ή φλεγόμενο λάδι ή λίπος.

- Μη μεταφέρετε ποτέ τη συσκευή όταν είναι ζεστή, π.χ. κατά τη διάρκεια της χρήσης ή αμέσως μετά τη χρήση (επειδή υπάρχει πάντα ο κίνδυνος να σκοντάψετε ή να παραπατήσετε). **Να είστε εξαιρετικά προσεκτικοί**: Το καυτό λάδι ή λίπος μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα.
- **Προσοχή!** Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της συσκευής, μερικά τμήματά της έχουν πολύ υψηλή θερμοκρασία και αναδύεται καυτός ατμός από το καπάκι.
- Μην αγγίζετε το καυτό λάδι/λίπος με τα δάχτυλά σας.
- Μην βάζετε πλαστικά μαχαιροπίρουνα μέσα στο καυτό λάδι ή λίπος. Μην αδειάζετε ποτέ το καυτό λάδι/λίπος σε πλαστικά σκεύη.
- Μην αφήνετε τη μονάδα ή το ηλεκτρικό καλώδιο να έρχονται σε επαφή με καυτές επιφάνειες ή με εστίες/πηγές θερμότητας. Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο όταν θέλετε να βγάλετε τη συσκευή από την πρίζα.
- Όταν βγάζετε το φις από την πρίζα, ποτέ μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το φις.
- **Κλείνετε πάντα τη συσκευή και βγάζετε το καλώδιο από την πρίζα μετά τη χρήση, και επίσης**
  - **σε περίπτωση βλάβης,**
  - **πριν καθαρίσετε τη συσκευή.**
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα σε:
  - κουζίνες για το προσωπικό, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
  - γεωργικές περιοχές,
  - ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,
  - ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.
- Για να τηρείτε τους κανόνες ασφαλείας και να αποφεύγετε πιθανούς κίνδυνους, να φροντίζετε οι επισκευές των ηλεκτρικών συσκευών και η αντικατάσταση του ηλεκτρικού καλωδίου να γίνεται από ειδικευμένους τεχνικούς. Σε περίπτωση επισκευής, στείλτε τη συσκευή σε ένα από τα κέντρα εξυπηρέτησης πελατών μας. Θα βρείτε τις διευθύνσεις στο παράρτημα του εγχειριδίου.

Διακόπτης θερμικής ασφάλειας
Αν η στάθμη λαδιού μειωθεί κάτω από την απαιτούμενη ελάχιστη στάθμη, ο διακόπτης θερμικής ασφάλειας απενεργοποιεί αυτόματα το θερμαντικό στοιχείο. Μόλις ενεργοποιηθεί ο διακόπτης θερμικής ασφάλειας, η συσκευή είναι πλέον ελαττωματική και δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί.

Χαρακτηριστικά λειτουργίας

Καπάκι
Το καπάκι ανοίγει με το πάτημα του κουμπιού απασφάλισης καπακιού. Το καπάκι λειτουργεί με ελατήρια και ανοίγει αυτόματα μόλις πιέσετε το κουμπί. Για να κλείσετε το καπάκι, πιέστε το προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του.
Μπορείτε να αφαιρέσετε το καπάκι για καθάρισμα, τραβώντας το προς τα πάνω όταν αυτό βρίσκεται σε κάθετη θέση και είναι ανοιχτό.

Θυρίδα επίβλεψης
Η θυρίδα επίβλεψης είναι χρήσιμη για την παρακολούθηση της διαδικασίας τηγανίσματος. Για να αποφευχθεί η δημιουργία συμπυκνωμάτων από ατμούς νερού στη θυρίδα επίβλεψης, θα πρέπει να επαλείψετε λίγο λάδι στο εσωτερικό της.

Δοχείο τηγανίσματος

Στάθμη πλήρωσης:

Πριν ξεκινήσει η φάση προθέρμανσης, η στάθμη λαδιού/λίπους πρέπει να βρίσκεται μεταξύ των ενδείξεων **ελάχιστης** και **μέγιστης** στάθμης, τις οποίες θα βρείτε στο εσωτερικό του δοχείου.

Η **μέγιστη** χωρητικότητα του δοχείου είναι 2 περίπου λίτρα.

Πριν γεμίσετε το δοχείο με την απαιτούμενη ποσότητα λαδιού, πρέπει να βγάλετε το καλάθι τηγανίσματος.

Σημείωση: Η διαφορά μεταξύ των ενδείξεων **ελάχιστης** και **μέγιστης** στάθμης είναι περίπου 300 ml.

Τύποι λαδιού ή λίπους για χρήση:

Συνιστούμε τη χρήση φυτικού λαδιού ή λίπους που προορίζεται ειδικά για τηγάνισμα στη φριτέζα και που μπορεί να θερμανθεί ως τους 220°C και έχει ουδέτερη γεύση.

Μην αναμιγνύετε διαφορετικούς τύπους λαδιού ή λίπους.

Καλάθι τηγανίσματος

Το καλάθι έχει σχεδιαστεί για τη συγκράτηση των τροφίμων που θα τηγανίσετε.

Με το καπάκι κλειστό, μπορείτε να χαμηλώσετε το καλάθι σε καυτό λάδι με χρήση της λαβής του που βρίσκεται στο εξωτερικό της συσκευής. Για να χαμηλώσετε το καλάθι, τραβήξτε προς τα μπροστά το κουμπί κλειδώματος στη λαβή καλαθιού και μετακινήστε τη λαβή προς τα κάτω.

Για να σηκώσετε το καλάθι και να το βγάλετε από το λάδι, μετακινήστε τη λαβή προς τα πάνω έως ότου ασφαλίσει σε οριζόντια θέση.

Χωρητικότητα

Συνιστούμε έως 300 γρ. τηγανιτών πατατών για τη φριτέζα. Ανατρέξτε στην παράγραφο *Χρήσιμες συμβουλές για τηγάνισμα στη φριτέζα*.

Ενδεικτικές λυχνίες

Η κόκκινη κύρια ενδεικτική λυχνία παραμένει αναμμένη όση ώρα η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην κεντρική ηλεκτρική παροχή.

Η πράσινη λυχνία ανάβει μόλις επιτευχθεί το προκαθορισμένο επίπεδο θερμοκρασίας.

Μόλις η θερμοκρασία μειωθεί κάτω από ένα ορισμένο επίπεδο, η θέρμανση αρχίζει ξανά και η πράσινη ενδεικτική λυχνία σβήνει.

Ρυθμιστής θερμοκρασίας

Με το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας, ρυθμίζετε τη θερμοκρασία στο επιθυμητό επίπεδο.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

Πριν συνδέσετε τη συσκευή στην κεντρική ηλεκτρική παροχή, πρέπει να την καθαρίσετε ως εξής:

Μπορείτε να καθαρίσετε το δοχείο τηγανίσματος και το εσωτερικό μέρος του καπακιού με ένα ελαφρώς βρεγμένο πανί. Βγάλτε το καλάθι τηγανίσματος και καθαρίστε το καλά με ζεστό νερό. Για να αποφύγετε την ανάμιξη τυχόν νερού με λάδι, βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα έχουν στεγνώσει καλά.

Γεμίστε το δοχείο με περίπου 2 λίτρα φυτικό λάδι/λίπος.

Λειτουργία

- Βεβαιωθείτε ότι η στάθμη λαδιού/λίπους βρίσκεται μεταξύ των ενδείξεων **ελάχιστης** και **μέγιστης** στάθμης.
- Τοποθετήστε το καλάθι στο δοχείο τηγανίσματος και κλείστε το καπάκι.
- Βάλτε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου σε μια κατάλληλη πρίζα. Ανάβει η κόκκινη λυχνία ένδειξης.
- Χρησιμοποιήστε το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας για να επιλέξετε το επιθυμητό επίπεδο.
- Αφήστε τη φριτέζα να προθερμανθεί. Η πράσινη ενδεικτική λυχνία ανάβει μόλις επιτευχθεί η προκαθορισμένη θερμοκρασία.
- Ανοίξτε το καπάκι.
- Σηκώστε το καλάθι τηγανίσματος και τοποθετήστε τα τρόφιμα που θα τηγανίσετε στο καλάθι.

- Τοποθετήστε ξανά το καλάθι στο δοχείο τηγανίσματος.
- Κλείστε το καπάκι και χαμηλώστε το καλάθι.
- Μόλις τηγανιστεί το τρόφιμο, ανοίξτε το καπάκι και σηκώστε το καλάθι για να στραγγίξει το λάδι.
- Όταν ολοκληρωθεί το τηγάνισμα, γυρίστε πίσω το διακόπτη ελέγχου θερμοκρασίας και βγάλτε το φις από την πρίζα. Η κόκκινη ενδεικτική λυχνία θα σβήσει.

Χρήσιμες συμβουλές για το τηγάνισμα σε φριτέζα

Το φαγητό που μαγειρεύεται στο λάδι/λίπος είναι ιδιαίτερα νόστιμο και θρεπτικό.

Όταν τα τρόφιμα τοποθετούνται στο καυτό λάδι, οι πόροι τους κλείνουν αμέσως ως αποτέλεσμα της υψηλής θερμοκρασίας. Έτσι, δεν διεισδύουν τα λίπη στα τρόφιμα ούτε διαφεύγουν οι χυμοί από τα τρόφιμα.

Με τον τρόπο αυτό, διατηρούνται οι βασικές πρωτεΐνες, βιταμίνες και μεταλλικά άλατα.

Παρακαλούμε να τηρείτε τα ακόλουθα:

1. Η ποιότητα του υπερβολικά χρησιμοποιημένου λαδιού/λίπους δεν βελτιώνεται αν το αναμίξετε με φρέσκο λάδι/λίπος. Σε σύντομο χρονικό διάστημα και το φρέσκο λάδι/λίπος θα χάσει τις θρεπτικές του ουσίες.
2. **Για να μην αφρίσει το λάδι και ξεχειλίσει από τη φριτέζα, βεβαιωθείτε ότι τα τρόφιμα είναι εντελώς στεγνά. Φροντίστε, πριν το τηγάνισμα, να έχουν ξεπαγώσει εντελώς τα κατεψυγμένα τρόφιμα. Η υγρασία μειώνει τη διάρκεια ζωής του λαδιού/λίπους.**
3. Για να έχετε καλά αποτελέσματα, η σωστή ρύθμιση της θερμοκρασίας παίζει αποφασιστικό ρόλο όταν τηγανίζετε στη φριτέζα. Αν το λάδι/λίπος δεν έχει φτάσει σε αρκετά υψηλή θερμοκρασία, το φαγητό μπορεί να απορροφήσει πολύ λάδι/λίπος. Για το λόγο αυτό, συνιστάται να τοποθετήσετε το καλάθι τηγανίσματος μόνο εφόσον έχει ολοκληρωθεί η περίοδος προθέρμανσης. Ωστόσο, αν το λάδι/λίπος είναι πολύ καυτό, δημιουργείτε εξωτερική κρούστα ενώ το εσωτερικό μέρος των τροφίμων παραμένει ωμό.
4. **Τα κατεψυγμένα τρόφιμα ή τρόφιμα του ψυγείου πρέπει να βυθίζονται σύντομα μία ή δύο φορές στο καυτό λάδι/λίπος πριν από το κανονικό τηγάνισμα.**
5. Μην τηγανίζετε ταυτόχρονα μεγάλη ποσότητα τροφίμων. Τα κομμάτια των τροφίμων πρέπει να πλέουν ελεύθερα στο λάδι χωρίς να ακουμπούν μεταξύ τους.
6. Όταν χρησιμοποιείτε τρόφιμα με κουρκούτι, να βεβαιώνεστε ότι το κουρκούτι έχει κολλήσει καλά πάνω στα τρόφιμα και όλο το περιττό αλεύρι έχει απομακρυνθεί.
7. Το υπερβολικά χρησιμοποιημένο λάδι αναγνωρίζεται εύκολα επειδή έχει σκούρο χρώμα, είναι παχύρρευστο, έχει δυσάρεστη οσμή ή τείνει να αφρίζει.
8. Το υπερβολικά χρησιμοποιημένο λάδι/λίπος ή το λάδι/λίπος που περιέχει υπολείμματα τροφίμων από προηγούμενες χρήσεις είναι εύφλεκτο και τείνει να αναφλέγεται εύκολα. Γι' αυτό είναι καλύτερα να αλλάζετε το λάδι/λίπος μετά από 3 ή 4 κύκλους χρήσης. Ωστόσο, η διάρκεια χρήσης του λαδιού εξαρτάται κυρίως από το είδος και την ποσότητα των τροφίμων που τηγανίζονται.
9. Η διάρκεια χρήσης του λαδιού/λίπους μπορεί να παραταθεί αν φιλτράρετε το λάδι μετά από κάθε χρήση.
10. Το λάδι/λίπος που έχει χρησιμοποιηθεί μπορεί να μείνει μέσα στη φριτέζα αν η συσκευή διατηρείται κλειστή και φυλάγεται σε δροσερό μέρος.

Σωστή διατροφή και τηγάνισμα στη φριτέζα

Για θρεπτικό, υγιές τηγάνισμα στη φριτέζα, συνιστάται η χρήση θερμοκρασίας που δεν υπερβαίνει τους 175°C όταν τηγανίζετε στη

φριτέζα αμυλώδη τρόφιμα, δηλ., τρόφιμα που περιέχουν άμυλο υψηλότερο από το μέσο όρο. Μια μειωμένη θερμοκρασία τηγανίσματος, συνδυασμένη με μια εξίσου μειωμένη ποσότητα τροφίμων, περιορίζει στο ελάχιστο το σχηματισμό ουσιών βλαβερών για την υγεία.

Γενική φροντίδα και καθαρισμός

- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει κρυώσει εντελώς.
- **Προσοχή!** Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε το εξωτερικό μέρος της φριτέζας ή το ηλεκτρικό καλώδιο με οποιοδήποτε υγρό και μην τα βυθίζετε σε νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή σκληρά καθαριστικά διαλύματα.

– Μπορείτε να αφαιρέσετε το καπάκι για καθάρισμα, τραβώντας το προς τα πάνω όταν αυτό βρίσκεται σε κάθετη θέση και είναι ανοιχτό.

– Το καπάκι περιέχει ένα φίλτρο για το λίπος, το οποίο πρέπει να αντικαταστήσετε μετά από μερικούς κύκλους τηγανίσματος. Απελευθερώστε το κάλυμμα φίλτρου και βγάλτε το παλιό φίλτρο. Καθαρίστε το καπάκι με ένα υγρό πανί και λίγο απορρυπαντικό. Μετά σκουπίστε καλά. Εισάγετε ένα καινούργιο φίλτρο για το λίπος και τοποθετήστε ξανά το κάλυμμα φίλτρου. **Μπορείτε να προμηθευτείτε ανταλλακτικά φίλτρα μέσω Κέντρου Εξυπηρέτησης της Severin.**

- Για να αφαιρέσετε το λάδι από το καλάθι τηγανίσματος, περιμένετε μέχρι να ψυχθεί αρκετά αλλά να είναι ακόμη υγρό. Μετά, αφαιρέστε το λάδι/λίπος με μια κουτάλα. Μόλις μειωθεί αρκετά η θερμοκρασία, μπορείτε να χύσετε το λάδι/λίπος μέσα σε ένα θερμοανθεκτικό δοχείο. Μπορείτε να φιλτράρετε το λάδι/λίπος καθώς το αδειάζετε χρησιμοποιώντας ένα κομμάτι απορροφητικό χαρτί είτε τοποθετημένο σε ένα θερμοανθεκτικό χωνί ή τοποθετημένο στο εσωτερικό του ίδιου του καλαθιού.
- Μη ρίχνετε το λάδι/λίπος τηγανίσματος στο νεροχύτη της κουζίνας. Όταν κρυώσει, μπορεί να απορριφθεί μαζί με τα υπόλοιπα οικιακά απορρίμματα.
- Μπορείτε να καθαρίσετε το εσωτερικό του δοχείου τηγανίσματος σκουπίζοντάς το πρώτα με χαρτί κουζίνας και μετά με ένα υγρό πανί χωρίς χνούδι και ήπιο απορρυπαντικό οικιακής χρήσης. Μετά, σκουπίστε το δοχείο με ένα στεγνό πανί για να το στεγνώσετε εντελώς.

– Να καθαρίζετε το καλάθι τηγανίσματος και το καπάκι με ζεστό σαπουνόνερο. Μετά, σκουπίστε καλά.

– Μπορείτε να καθαρίζετε το εξωτερικό περίβλημα της συσκευής με ένα ελαφρά βρεγμένο πανί χωρίς χνούδι.

Απόρριψη

Μην απορρίπτετε τις παλιές ή ελαττωματικές συσκευές μαζί με τα οικιακά απορρίμματά σας. Να τις απορρίπτετε μόνο μέσω δημόσιων σημείων συλλογής.

Εγγύηση

Το προϊόν αυτό είναι εγγυημένο για μία περίοδο δύο ετών από την ημέρα της αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης. Η παρούσα εγγύηση δεν επηρεάζει τα νομοθετημένα δικαιώματά σας, ούτε οποιοδήποτε νόμιμο δικαίωμα έχετε ως καταναλωτής σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική νομοθεσία που διέπει την αγορά αγαθών.

Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές ούτε τα εύθραυστα μέρη της συσκευής.

RUS

Фритюрница

Уважаемый покупатель!
Перед использованием этого прибора прочитайте, пожалуйста, внимательно данное руководство и держите его под рукой, так как оно может понадобиться вам в будущем. Этот прибор могут использовать только лица, ознакомившиеся с данным руководством.

Включение в сеть
Включайте прибор только в заземленную розетку, установленную в соответствии с действующими нормами.
Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке.
Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки CE.

Устройство
1. Жарочная корзина
2. Ручка корзины
3. Кнопка фиксации ручки корзины
4. Индикаторная лампочка рабочей температуры (зеленая)
5. Основная индикаторная лампочка (красная)
6. Ручка установки температуры
7. Крышка (съемная)
8. Смотровое окно
9. Отсек для фильтра с жировым фильтром и отверстиями для выпуска пара
10. Метки минимального и максимального уровней 1,7–2,0 л
11. Ручка для переноски
12. Кнопка открывания крышки
13. Шнур питания с вилкой
14. Корпус

Правила безопасности
- **Не допускайте нагревания фритюрницы без масла или жира.**
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Перед включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, включая и шнур питания, так и на любом дополнительном, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность, его не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.
- Регулярно проверяйте шнур питания на наличие возможного повреждения. Не пользуйтесь прибором при обнаружении такого повреждения.
- Этот прибор не предназначен для использования без присмотра лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и умением, пока лицо, отвечающее за их безопасность, не обучит их обращению с данным прибором.
- Не оставляйте детей без присмотра, чтобы они не начали играть с прибором.
- **Предупреждение**! Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте, так как они являются потенциальным источником опасности, например, удушья.
- Всегда устанавливайте прибор на ровную, теплостойкую и незагрязняющуюся поверхность, следя за тем, чтобы вокруг него оставалось достаточное свободное пространство. Не устанавливайте прибор под настенными кухонными шкафами или под висячими предметами, а также в непосредственной близости от стен или в углу.

- Убедитесь в отсутствии огнеопасных материалов вблизи прибора.
- **Предупреждение!** Не используйте прибор на открытом воздухе.
- При многократном использовании масла (жира) оно может воспламениться от перегрева. Если это произойдет, выньте вилку из розетки и накройте фритюрницу крышкой, чтобы погасить пламя.
  Никогда не лейте воду на горячее или горящее масло или жир.
- Никогда не передвигайте или не переносите фритюрницу в горячем состоянии: например, во время или сразу же после применения, так как вы можете споткнуться. **Будьте очень осторожны**: горячее масло или жир может вызвать серьезный ожог.
- **Предупреждение!** При работе некоторые части прибора сильно нагреваются, а из-под крышки может вырываться очень горячий пар.
- Не прикасайтесь к горячему маслу (жиру).
- Не опускайте пластиковые столовые приборы в горячее масло (жир). Не наливайте горячее масло (жир) в пластиковые емкости.
- Не допускайте касания прибором или шнуром питания горячих поверхностей или источников тепла. Не допускайте провисания шнура питания. Следите за тем, чтобы шнур питания находился на достаточном удалении от нагревающихся частей прибора.
- При извлечении штепсельной вилки из стенной розетки никогда не тяните за шнур, беритесь только за вилку.
- **После применения всегда выключайте прибор и вынимайте штепсельную вилку из розетки, а также:**
  - **при любой неполадке;**
  - **перед чисткой прибора.**
- Данный прибор не предназначен для эксплуатации с использованием внешнего таймера или отдельного устройства дистанционного управления.
- Изготовитель не несет ответственности за повреждение, вызванное неправильной эксплуатацией или нарушением настоящих указаний.
- Этот прибор предназначен для домашнего или подобного применения, как, например:
  - в кухнях для персонала, в офисах или в других коммерческих помещениях;
  - в сельской местности;
  - в отелях, мотелях и т. д. и в других подобных заведениях;
  - в гостевых домах с предоставлением ночлега и завтрака.
- В соответствии с требованиями правил техники безопасности и в целях недопущения несчастных случаев ремонт электроприборов, включая и замену шнура питания, должен производиться квалифицированным персоналом. Если необходим ремонт, направьте, пожалуйста, электроприбор в одну из наших сервисных служб. Адреса указаны в приложении к данному руководству.

Предохранительный термовыключатель
Если уровень масла опускается ниже минимально допустимого уровня, предохранительный термовыключатель автоматически отключает нагревательный элемент. После срабатывания предохранительного термовыключателя прибор считается неисправным и не может больше использоваться.

Предназначение отдельных элементов

Крышка
Крышка открывается при нажатии кнопки открывания крышки. Крышка подпружинена и при нажатии кнопки поднимается автоматически. Чтобы закрыть крышку, нажимайте на нее, пока она не защелкнется на месте.

Когда крышка находится в вертикальном положении, ее можно снять для чистки, осторожно потянув вверх.

Смотровое окно
Смотровое окно предназначено для визуального контроля процесса жарки. Чтобы оно не запотевало, рекомендуется слегка промазать внутреннюю поверхность окна маслом.

Емкость для масла
Уровень заливаемого масла
Перед началом разогревания нужно убедиться, что уровень масла находится между метками **минимального** и **максимального** уровней, которые находятся внутри емкости.
Максимальная вместимость емкости - приблизительно 2 л.
Перед заливанием в емкость нужного количества масла или жира нужно извлечь жарочную корзину.
Примечание. Разница между метками **минимального** и **максимального** уровней составляет примерно 300 мл.

Рекомендуемые типы масла (жира)
Мы рекомендуем использовать растительное масло или жир, специально предназначенные для жарки во фритюре, которые можно безопасно нагревать до температуры 220° С и которые имеют нейтральный вкус.
Смешивание различных сортов масла или жира не допускается.

Жарочная корзина
В жарочную корзину помещаются продукты для жарки.
Закрыв крышку, корзину можно опустить в горячее масло снаружи, держа ее за ручку. Чтобы опустить корзину, подайте кнопку фиксации на ручке корзины вперед и потяните ручку вниз.
Чтобы извлечь корзину из масла, подайте ручку вверх, пока она не зафиксируется в горизонтальном положении.

Емкость
Мы рекомендуем не засыпать во фритюрницу более 300 г чипсов. Обратитесь, пожалуйста, к разделу «*Полезные советы для жарки во фритюрнице*».

Индикаторные лампочки
Красная индикаторная лампочка сети горит постоянно, пока прибор включен в сеть.
Зеленая индикаторная лампочка загорается при достижении заданной температуры.
Как только температура опускается ниже определенного уровня, нагрев возобновляется и зеленая индикаторная лампочка гаснет.

Установка температуры нагрева
Нужная температура нагрева устанавливается при помощи ручки установки температуры.

Перед первым применением прибора
Перед включением прибора в сеть, его необходимо очистить, как указано ниже.
Емкость для масла и внутреннюю поверхность крышки нужно протереть влажной тканью. Выньте жарочную корзину и тщательно вымойте ее в горячей воде. Чтобы не допустить смешивания воды с маслом, все части следует тщательно просушить. После этого налейте в емкость примерно 2 литра растительного масла или жира.

Эксплуатация
- Убедитесь, что масло находится между метками **минимального (min.)** и **максимального (max.)** уровней.
- Поместите корзину в емкость для масла и закройте крышку.
- Вставьте штепсельную вилку в розетку. Загорается красная индикаторная лампочка.
- Установите нужную температуру нагрева при помощи ручки установки.

- Дайте фритюрнице прогреться. При достижении заданной температуры загорается зеленая индикаторная лампочка.
- Откройте крышку.
- Достаньте жарочную корзину и положите в нее продукты для жарки.
- Снова поместите корзину в емкость для масла.
- Закройте крышку и опустите корзину.
- Как только пища изжарится, откройте крышку и поднимите корзину, чтобы масло стекло.
- После окончания жарки поверните ручку установки температуры назад и выньте вилку из розетки. Красная индикаторная лампочка гаснет.

Полезные советы по жарке во фритюре

Пища, жаренная в масле, очень вкусна и питательна.

При опускании продукта в горячее масло, его поры сразу же плотно закрываются под воздействием высокой температуры, предотвращая тем самым проникновение в продукт масла или потерю соков. Это позволяет сохранить в продукте важные для организма протеины, витамины и минеральные соли.

Обратите, пожалуйста, внимание на следующее:

1. Нельзя улучшить качество многократно использованного масла, смешивая его со свежим маслом, так как это приводит к быстрой порче свежего масла.
2. **Чтобы не допустить вспенивания масла, рекомендуется тщательно просушивать продукты перед жаркой.**
3. Выбор правильной температуры для жарки пищи в фритюре является решающим фактором для получения хороших результатов. Продукт может впитывать слишком много масла, если оно не нагрето до достаточной температуры. По этой причине рекомендуется опускать корзину в масло только после его достаточного нагрева. Если масло слишком горячо, корочка образуется слишком быстро, а пища прожаривается неполностью.
4. **Если продукт был подвергнут глубокой заморозке или охлажден, перед жаркой его нужно дважды кратковременно опустить в горячее масло.**
5. Не жарьте слишком много продуктов одновременно. Отдельные куски должны свободно “плавать” в масле, не касаясь друг друга.
6. При жарке продукта в тесте, убедитесь, что тесто плотно обволакивает продукт и удалите лишнюю муку.
7. Многократно использованное масло очень легко определить, так как оно имеет более темный цвет и повышенную вязкость, издает неприятный запах и склонно к вспениванию.
8. После многократного использования масло, содержащее частицы жареной пищи, становится очень горючим и легко воспламеняется. В связи с этим необходимо менять масло после 3-х или 4-х циклов использования. Вместе с тем срок службы масла зависит от типа и количества продуктов, которые были в нем приготовлены.
9. Срок службы масла можно продлить, фильтруя его после каждого цикла жарки.
10. Хранить масло или жир можно и во фритюрнице, если она плотно закрыта и хранится в холодном месте.

Жарка во фритюре с сохранением питательной ценности продукта

Чтобы пища, жаренная во фритюре, была питательной и здоровой, мы рекомендуем устанавливать температуру

не выше 175 °C для жарки крахмалистой пищи, то есть пищи с содержанием крахмала выше среднего. Пониженная температура жарки в сочетании с соответственно уменьшенным объемом приготавливаемой пищи снижает до минимума образование веществ, вредных для здоровья.

Общий уход и чистка
- Обязательно выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть.
- **Предупреждение!** Чтобы не допустить поражения электрическим током, не мойте наружную поверхность или шнур питания фритюрницы никакими жидкостями и не погружайте их в воду.
- Не используйте для чистки абразивные или сильнодействующие моющие средства.
- Когда крышка находится в вертикальном положении, ее можно снять для чистки, осторожно потянув вверх.
- В крышке установлен жировой фильтр, который необходимо заменить после нескольких циклов жарки. Снимите крышку фильтра и извлеките старый фильтр. Очистите крышку при помощи влажной ткани и небольшого количества моющего средства. После этого тщательно ее вытрите. Вставьте новый жировой фильтр и установите на место крышку фильтра. **Запасные фильтры можно заказать в отделе послепродажного обслуживания компании Severin.**
- Чтобы удалить масло из емкости, подождите, пока масло (жир) достаточно остынет, но еще остается жидким, и осторожно вычерпайте масло (жир) половником для супа. Когда температура масла достаточно понизится, вы можете также осторожно слить масло (жир) в теплостойкую емкость. Масло (жир) можно отфильтровать, сливая его через впитывающую бумагу, помещенную в теплостойкую воронку или непосредственно в жарочную корзину.
- Не выливайте использованное масло (жир) в кухонную раковину. После того, как оно остынет, его можно будет выбросить вместе с бытовым мусором.
- Внутреннюю поверхность фритюрницы можно очистить, протерев ее сначала санитарно-гигиенической бумагой, а затем влажной безворсовой тканью с использованием мягкого моющего средства. Затем необходимо тщательно вытереть емкость сухой тканью.
- Жарочную корзину и крышку нужно мыть в горячей мыльной воде. После этого их следует тщательно вытереть.
- Снаружи корпус прибора можно протирать влажной безворсовой тканью.

Утилизация



Не выбрасывайте старые или неисправные электроприборы вместе с бытовым мусором. Относите их на пункты для сбора специального мусора.

Гарантия

Гарантийный срок на приборы фирмы „Severin“ - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения руководства по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Данная гарантия не нарушает ваших законных прав, а также любых других прав потребителя, установленных национальным законодательством, регулирующим отношения, возникающие между потребителями и продавцами при продаже товаров. Гарантия аннулируется,

если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Вы можете по почте отправить прибор с перечнем неисправностей и приложенным кассовым чеком на наш ближайший пункт сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.

Kundendienstzentralen
Service Centres
Centrales service-après-vente
Oficinas centrales del servicio
Centros de serviço
Centrale del servizio clienti
Service-centrales
Centrale serviceafdelinger
Centrala kundtjänstplatser
Keskushuollot
Servisné stredisko
Centrala obsługi klientów
Szerviz
Κεντρικό σέρβις

SEVERIN Service
Am Brühl 27
59846 Sundern
Telefon (02933) 982-460
Telefax (02933) 982-480
service@severin.de

Kundendienst Ausland

Belgique
Dancal N.V.
Bavikhoofsestraat 72
8520 Kuurne
Tel.: 056/71 54 51
Fax: 056/70 04 49

Bosnia i Herzegovina
Malisic MP d.o.o
Tromeda Medugorje bb
88260 Citluk
Tel: + 387 36 650 446
Fax: + 387 36 651 062

Bulgaria
Noviz AG
Khan Kubrat 1 Str.
BG-4000 Plovdiv
Tel.: + 359 32 275 617, 275 614
e-mail: sales@noviz.com

Czech Republic
ARGO spol. s r.o.
Žihobce 137
CZ 342 01 Sušice
Tel.: + 376 597 197
Fax: + 376 597 197
http://argo.zihobce.cz
argo@zihobce.cz

Croatia
TD Medimurka d.d.
Trg. Republike 6
HR-40000 Cakovec
Croatia
Tel: +385-40 328 650
Fax: + 385 40 328 134
e-mail: marija.s@medjimurka.hr

Cyprus
G.L.G. Trading
4-6, Oidipodos Street
Larnaca, Cyprus
Tel.: 024/633133
Fax: 024/635992

Danmark
Scandia Serviceteknik A/S
Hedeager 5
2605 Brondby
Tel.: 45-43202700
Fax: 45-43202709

Estonia:
Tallinn: CENTRALSERVICE,
Tammsaare tee 134B,
tel: 654 3000
Tartu: CENTRALSERVICE, Aleksandri 6,
tel: 7 344 299, 7 344 337, 56 697 843
Pärnu: CENTRALSERVICE, Riia mnt. 64,
tel: 44 25 175
Narva: CENTRALSERVICE, Tallinna 6A,
tel: 35 60 708
Haapsalu: Teco KM OÜ, Jalaka 1A,
tel: 47 56 900
Rakvere: Nirgi Tõnu FIE,
tel: 32 40 515
Viljandi: Aaber OÜ, Vabaduse pl. 4,
tel: 43 33 802
Kuressaare: Toomas Teder FIE, Pikk 1B,
tel: 45 55 978
Käina: Ilmar Pauk Elektroonika FIE, Mäe2S,
tel: 46 36 379, 51 87 444

Espana
Severin Electrodom. España S.L.
Plaza de la Almazara Portal 4, 1º E.
45200 ILLESCAS(Toledo)
Tel: 925 51 34 05
Fax: 925 54 19 40
eMail: severin@severin.es
http://www.severin.es

France
SEVERIN France Sarl
4, rue de Thal
B.P. 38
67211 OBERNAI CEDEX
Tel.: 03 88 47 62 08
Fax: 03 88 47 62 09

Greece
BERSON
C. Sarafidis Bros. S.A.
Agamemnonos 47
176 75 Kallithea, Athens
Tel.: 0030-210 9478700

Philippos Business Center
Agias Anastasias & Laertou, Pilea
Service Post of Thermi
570 01 Thessaloniki, Greece
Tel.: 0030-2310954020

Iran
IRAN-SEVERIN KISH CO. LTD.
No. 668, 7th. Floor
Bahar Tower
Ave. South Bahar
TEHRAN - IRAN
Tel. : 009821 - 77616767
Fax : 009821 - 77616534
Info@iranseverin.com
www.iranseverin.com

Israel
Eatay Agencies
109 Herzel St.
Haifa
Phone: 050-5358648
Email: service@severin.co.il

Italia
Videoellettronica di Sgambati &
Gabrini C.S.N.C.
via Dino Col 52r-54r-56r,
I - 16149 Genova
Green Number: 800240279
Tel.: 010/6 45 11 02 - 01041 86 09
Fax: 010/6 42 50 09
e-mail: videoelettronica@panet.it

Jordan
F.A. Kettaneh
P.O. Box 485
Amman, 11118, Jordan
Tel: 00962-6-439 8642
e-mail: app@kettaneh.com.jo

Korea
Jung Shin Electronics co., ltd.
501, Megaventuretower 77-9,
Moonrae-Dong 3ga, Yongdeungpo-Gu
Seoul, Korea
Tel: +82-22-637 3245~7
Fax: +82-22-637 3244
Service Hotline: 080-001-0190

Latvia
SERVO Ltd.
Mr. Janis Pivovarenoks
Tel: + 371 7279892
servo@apollo.lv

Lebanon
Khoury Home
7th Floor, Cité Dora 3 Building, Dora
P.O.Box 70611
Antelias, Lebanon
Telephone 01 244200, Fax 01 253535
eMail: info@khouryhome.com
Internet: www.khouryhome.com

Luxembourg
Ser-Tec
Rue du Chateau d´Eua
3364 Leudelange
Tel.: 00352 -37 94 94 402
Fax 00352 -37 94 94 400

Macedonia
Agrotehna
St.Prvomajska bb
1000-Skopje
MACEDONIA
e-mail: servis@agrotehna.com.mk
Tel : +389 2 / 24 45 009 or - 019
Fax : +389 2 24 63 270

Magyarország
TFK Elektronik Kft.
Gyar u.2
H-2040 Budaörs
Tel.: (+36) 23 444 266
Fax: (+36) 23 444 267

Nederland
HAS b.v.
Stedenbaan 8
NL-5121 DP Rijen
Tel: 0161-22 00 00
Fax: 0161-29 00 50

Norway
Løkken Trading AS
Trollåsveien 34
1414 Trollåsen
Tel: 40 00 67 34
Fax: 66 80 45 60

Österreich
Degupa
Vertriebsgesellschaft m.b.H.
Gewerbeparkstr. 7
5081 Anif / Salzburg
Tel.: 0 62 46 / 73 58 10
Fax:. 0 62 46 / 72 70 2

Polska
SERV- SERWIS SP. Z O.O.
UL. CYGANA 4
45-131 OPOLE
Tel/Fax 0048 77 453 86 42
e-mail: centralny@serv-serwis.pl

Portugal
Novalva
Zona Industrial Maia I
Sector X - Lote 293, N. 90
4470 Maia
Tel.: 02/9 44 03 84
Fax: 02/9 44 02 68

Russian Federation
Orbita Service
123362 Moskau
ul. Svobody 18,
Tel.: (495) 585 05 73

Орбита Сервис
123362 г. Москва,
ул. Свободы, д. 18.
Тел.: (495)585-05-73

Romania
For Brands srl
Str. Capitan Aviator Alexandru
Serbanescu Nr. 33-35, Bl. 20E
Sc. 2 Et.1, Ap. 27, Sector 1
Bucuresti
Tel: + 40 21 233 41 12
+ 40 21 233 41 13
+ 40 21 688 66 13
Fax: + 40 21 233 41 03
+ 40 21 688 66 13
E-mail: office@forbrands.ro
Web site: www.forbrands.ro

Schweiz
VB Handels Sàrl GmbH
Postfach 306
1040 Echallens
Tel: 021 881 60 45
Fax: 021 881 60 46
mail: severin@helt.ch

Serbia
SMIL doo
Pasiceva 28, Novi Sad
Serbia and Montenegro
tel: + 381-21-524-638
tel: +381-21-553-594
fax: +381-21-522-096

Slowak Republic
PREMT,s.r.o.
Skladová 1
917 01 Trnava
Tel: 033/544 7177

Finland
Oy Harry Marcell Ab
Rälssitie 6, PL 63
01511 Vantaa
Tel.: 00358 / 2 07 599 860
Fax: 00358 / 2 07 599 803

Svenska
Rakspecialisten HS
Möllevångsgatan 34
214 20 Malmö
Tel.: 040/12 07 70
Fax: 040/6 11 03 35

Slovenia
SEVTIS d.o.o.
Smartinska 130
1000 Ljubljana
Tel: 00386 1 542 1927
Fax: 00386 1 542 1926

Stand: 03.2010

SEVERIN

I/M No.: 8051.0000